LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Uova ripiene
Un antipasto buono e ...carino!!!



Difficoltà
facile

Quantità
4 persone

Tempo
30 minuti

Ingredienti

- Uova - 4
- uova di quaglia - 4
- burro- una noce
- maionese
- pasta d'acciughe - un cucchiaino
- capperi - un cucchiaino
- pomodorini - 4

Preparazione

Un grazioso antipasto facile e molto carino da vedere! Cuocere sode le uova di gallina e quelle di quaglia. Dopo averle pulite tagliarle per metà in lungo e versare i tuorli in una ciotola. Schiacciare con una forchetta e impastare, prima con il burro e poi con la maionese, i capperi e la pasta d'acciughe. L'impasto non deve essere troppo morbido. Mettere il composto in una sacca da pasticcere e ricostruire le mezze uova, facendo tanti fiocchetti e guarnendo con un capperino. Ricostruire anche le uova di quaglia ma unire le due metà. Vuotare i pomodorini e salarli all'interno. Tagliarli a metà fino a poterli posare sulle uova di quaglia per formare il funghetto. Guarnire con dei fiocchetti di maionese. Posare sul piatto da portata, dopo aver messo dell'insalatina verde. Cospargere il tutto con un tuorlo tritato.