

Uova ripiene
Ricetta di Raffaella

Ingredienti:

4 uova
1 scatoletta di tonno
2 cucchiaini di maionese

Preparazione: far bollire le uova per 8-10 minuti. Sbucciarle, dividerle a metà, togliere i tuorli e metterli in una terrina. Schiacciare i tuorli con una forchetta, quindi aggiungere il tonno spezzettato e la maionese ed amalgamare tutto con un cucchiaino. Con questo preparato farcire le uova.

Nota: le uova si possono decorare con ciò che si preferisce, all'occorrenza anche metà oliva verde o nera denocciolata, un piccolo pomodorini no tagliato a metà, un pezzetto di sedano bianco, eccetera. Largo solo alla nostra fantasia!