

UOVA FARCITE AL TONNO

Osvaldo M. 1b

INGREDIENTI

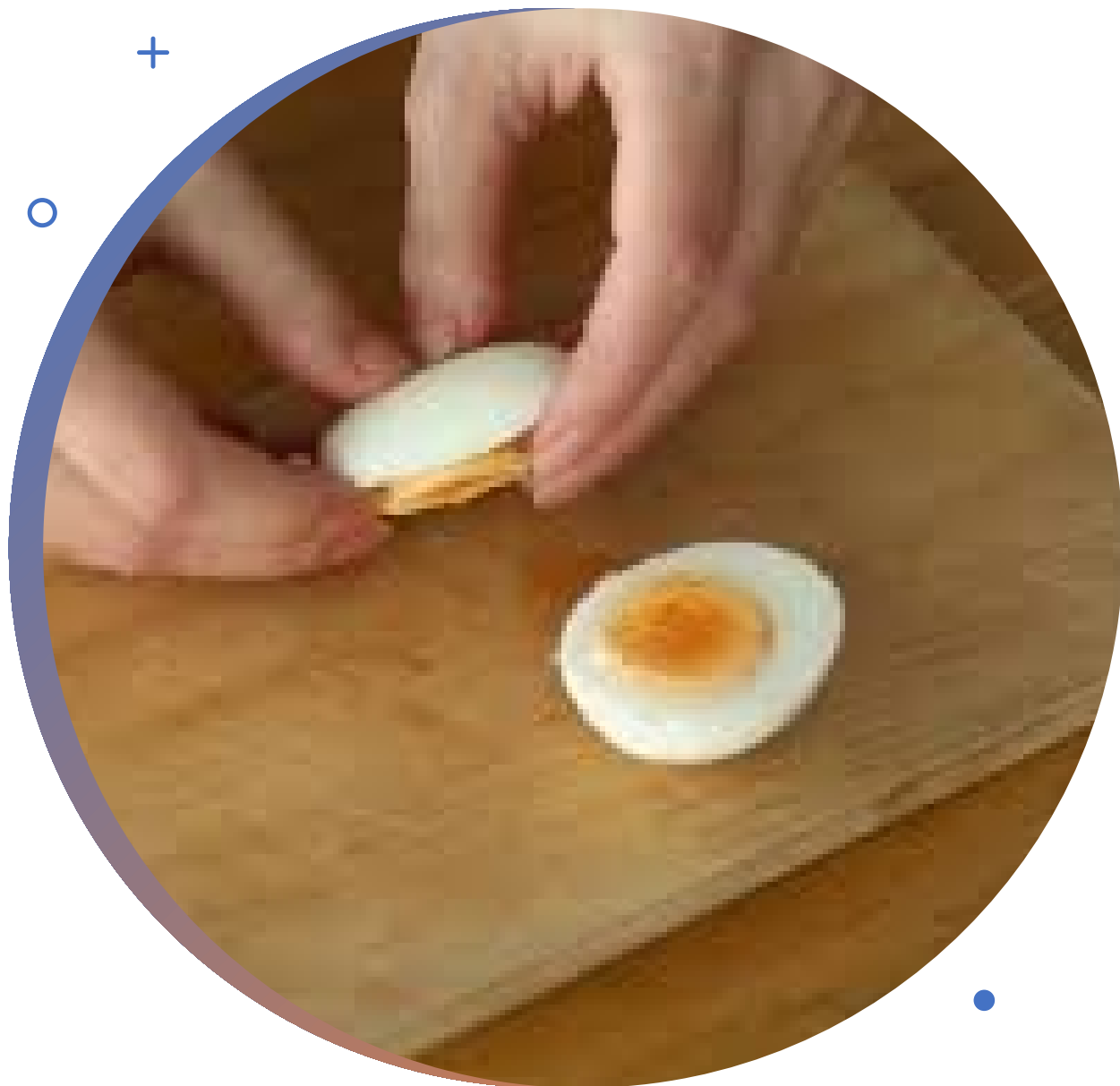
- 3 Uova intere
- 80g tonno all'olio d'oliva
- Maionese
- Prezzemolo fresco
- Olive nere





PROCEDIMENTO

- In un pentolino con acqua salata mettere a bollire le uova intere. Da quando l'acqua raggiunge il bollore le uova sode sono pronte dopo circa 8/10 minuti. Scolatele e lasciatele raffreddare , sgusciatele e tagliatele in 2 metà.



Dopo svuotare i tuorli ben sodi in una terrina, aggiungete il tonno sgocciolato e la maionese poco alla volta .

- Mescolate fino ad ottenere una crema ben amalgamata, poi aggiungete il prezzemolo fresco tritato.



-
- La crema non dovrà risultare troppo liquida altrimenti sarà impossibile riempire le uova ma nemmeno troppo denso.





- Riempire un sacco da denocciolata e foglioline di prezzemolo.