

# UOVA MULTICOLORI

Ingredienti per 4 persone:

- uova,
- pomodorini tondi,
- insalata lattuga,
- maionese (o salsa di tofu),
- sale.

In un tegamino portate a ebollizione l'acqua e fate rassodare le uova per 8 minuti.

Scolatele e fatele raffreddare sotto l'acqua fredda.

Sgusciatele e paregiate la parte inferiore affinché possano restare in posizione verticale.

Lavate con cura i pomodori, asciugateli, divideteli a metà, privateli dei semi, salateli e metteteli a scolare in un colino.

Fate riposare i pomodori per 20-30 minuti circa, affinché perdano l'acqua di vegetazione.

Mondate la lattuga, eliminate le foglie esterne deteriorate e lavatela in abbondante acqua fredda, scolatela sopra un canovaccio e asciugatela delicatamente.

Distribuite le foglie di lattuga sul piatto di portata, adagiatevi sopra le uova in posizione verticale, appoggiate sopra ogni uovo mezzo pomodorino e decoratelo a piacere con gocce di maionese o salsa di tofu.

Servite le uova multicolori accompagnandole con la maionese o la salsa di tofu.