

UOVA CON VERDURE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova sode
- 100 g di carote
- 100 g di piselli
- 1 porro
- 1 patata
- 1 insalata lattuga
- maionese
- 1 zucchina
- sale
- pepe

Lessate tutte le verdure; tagliate a metà le uova e togliete i tuorli.

Versate i piselli in un piatto e aggiungete le verdure tagliate a dadini; riducete, metà di questo composto, in purè e mescolatelo con i tuorli, condendo il tutto con olio, sale e pepe.

Farcite gli albumi con il composto e metteteli in un vassoio con intorno le verdure rimaste.

Coprite il tutto con maionese e condite con olio e pepe.