

# UOVA RICAMATE DELLA ZIA

Ingredienti per 4 persone:

- 5 uova sode
- 150 g di tonno
- 100 g di maionese
- 10 g di pasta d'acciughe
- 1 cucchiaio pasta d'acciughe
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Per guarnire:

- alcune foglie insalata rossa
- alcuni capperi
- 2 fette pancarrè
- 20 g di burro

Dividete le uova per lungo, estraete i 5 tuorli e chiacchiatene 4.

Amalgamate maionese e pasta d'acciughe.

Frullate tonno, maionese e tuorli d'uovo schiacciati.

Mettete il composto in una siringa per dolci con bacchetta ricamata.

Riempite con il composto gli albumi.

Disponete sul piatto di portata le uova farcite e ricamate e completate con triangolini di pancarrè imburattati e spolverizzati con il tuorlo d'uovo avanzato.

Completate la guarnizione con qualche foglia di insalata rossa e interrompete il giallo con qualche capperi.