

# UOVA SODE ALLA NAPOLETANA

Ingredienti per 4 persone:

- 8 uova
- 4 pomodori
- 4 filetti d'acciughe sott'olio
- olive verdi
- olive nere
- maionese
- insalata lattuga

Rassodate le uova, sgusciatele, tagliatele a metà per il lungo, togliete i tuorli e raccoglieteli in una ciotola. Schiacciateli con i rebbi di una forchetta, aggiungete un po' di polpa di pomodoro tritata, alcune olive verdi e nere snocciolate e tritate, i filetti d'acciughe spezzettati minutamente e tanta maionese quanta ne basta per amalgamare il tutto, tenendo presente che deve risultare un composto morbido e spumoso. Riempite abbondantemente i mezzi albumi con questo composto facendolo sporgere un po' a cupoletta. Disponete sul piatto da portata un letto di foglie di lattuga, adagiatevi sopra le uova ripiene, contornatele con una dadolata di pomodori rossi ben sodi spellati e privati dei semi.