

UOVA SODE CON I GAMBERETTI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova
- 8 gamberetti
- 30 g di burro
- 1 cucchiaino pasta d'acciughe
- 1 ciuffo prezzemolo

Rassodate le uova, passatele sotto l'acqua fredda, sgusciatele, dividetele in due nel senso della lunghezza.

Togliete i tuorli, raccoglieteli in una ciotola, schiacciateli con i rebbi di una forchetta, aggiungete il burro ammorbidito, la pasta d'acciughe e amalgamate.

Riempite le mezze uova con il composto e cospargete la superficie con il prezzemolo tritato fine.

Lessate i gamberetti, sgusciateli e disponeteli sulle mezze uova.