

UOVA SODE RIPIENE 2

Ingredienti per 4 persone:

- olio d'oliva
- pepe
- cipolla
- prezzemolo
- burro
- farina
- 12 uova
- pomodori
- maggiorana
- acciughe salate
- succo di limone
- latte
- spinaci
- funghi
- prosciutto
- tonno
- lattuga
- patè di fegato d'oca (o patè di fegato di vitello)
- caviale
- caviale di olive
- sardine sott'olio
- formaggio parmigiano (o formaggio groviera)
- olive

Il principio è unico.

Rassodate le uova in acqua abbondante leggermente salata; sgusciatele, tagliatele in due nel senso della lunghezza, togliete le palline dei tuorli, sbriciolatele, mescolatele con ingredienti come quelli elencati, in diversi modi e combinazioni, secondo fantasia; con questi ripieni guarnite le mezze uova, non solo occupando la cavità rimasta, ma disponendoli anche sopra, a cupoletta; servite accompagnando ancora in tanti modi.