

143. UOVA RIPIENE I

Dopo avere assodate le uova come quelle del n. 139 tagliatele a metà per il lungo ed estraetene i rossi. Prendete un'acciuga per ogni due uova, lavatele, nettatele dalla spina, e tritatele con poco prezzemolo e pochissima cipolla; uniteci poi i rossi e tanto burro da potere, con la lama di un coltello, impastare ogni cosa insieme. Con questo composto colmate i vuoti lasciati dai rossi, e le mezze uova così ripiene ponetele pari pari sopra un vassoio e copritele con la salsa maionese n. 126.

Si possono mangiare anche semplicemente condite con sale, pepe, olio e aceto, ché non sono da disprezzarsi; ed anche pare che lo stomaco non se ne mostri offeso.