

# Uova ripiene pasquali

Categoria: Portate - Antipasti



## Informazioni Generali

Preparazione: 30 min	Cottura: 15 min	Dosi per: 3 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa	

## Preparazione



Per preparare le uova ripiene pasquali iniziate preparando 3 uova sode che andranno a comporre i tre antipasti, per il cestino tagliate 1/3 dell'uovo (1), per il diavoleto e il pulcino tagliate a metà le uova e conservate parte dell'albume che servirà per la testa del pulcino. Con l'aiuto di un cucchiaino estraete il tuorlo sodo (2) da tutte e tre le uova e passatelo nello spremiaglio formando così dei piccoli riccioli (3) che andranno a formare il ripieno delle uova.



Per preparare il cestino: fate una crema frullando nel mixer il tonno con un cucchiaino di maionese (4) e unitela ad 1/3 del tuorlo sodo; riempiete con questo composto l'uovo (5), decorate con foglie di timo (6) e formate il manico del cestino con il filo di erba cipollina, guarnite con altri riccioli di tuorlo sodo.



Per preparare il diavoleto: fate una crema mescolando un cucchiaino di maionese, uno di tuorlo sodo e un cucchiaino di paprika. Riempite con il composto l'uovo svuotato e guarnite con altra paprika (7). Ricavate dal peperone due listarelle sottili per le corna del diavoleto (8) e una listarella più lunga per la coda (9). Inserite le corna nel ripieno e appoggiate la coda per decorare.



Per preparare il pulcino: fate una crema mescolando un cucchiaino di maionese, uno di tuorlo sodo, qualche cappero e riempiete con il composto l'uovo svuotato. Formate con altro tuorlo sodo e poca maionese una pallina che andrete ad applicare sopra l'uovo per formare la testa del pulcino (10), applicate due capperi per gli occhi (11) e ritagliate le zampine (12) e il becco dalle carote tagliate a rondelle. Coprite la testa con la parte di albume avanzato, fate una piccola incisione con il coltello e inserite una foglia di prezzemolo. Ponete le tre uova ripiene su un piatto di portata e decorate con foglioline di lattughino.

