
Uova ripiene di maionese alla pimpinella, prezzemolo e acciughe

Autore: Massimiliano Fattorini

Fonte: Città Nuova

Immancabili sulle nostre tavole il giorno di Pasqua, ecco un'idea originale e gustosa per presentarle

Una ricetta semplice, gustosa, colorata e fresca: le classiche uova ripiene con acciughe sotto sale, pimpinella e prezzemolo.

Ingredienti per due persone

4 uova
4 acciughe sotto sale
4 cucchiaini di maionese
Prezzemolo riccio
Pimpinella
tabasco
Sale

Far rassodare le uova in acqua fredda e portare a bollore per circa 8 minuti totali, quindi farle riposare nell'acqua per un paio di minuti, passarle sotto acqua fredda e sbucciarle. Nel frattempo sciacquare le acciughe sotto sale e tritarle col coltello, quindi tritare finemente un po' di pimpinella e un po' di prezzemolo.

Sbucciare le uova, tagliarle a metà per il lungo, quindi separare il bianco (metterlo da parte) dal tuorlo sodo, sbriciolare quest'ultimo in una ciotola e lavorarlo insieme al trito di acciughe ed erbe, alla maionese, un pizzico di sale e poche gocce di tabasco. Riempire i bianchi d'uovo con il composto e sistemare al centro del piatto, decorare quindi con alcuni rametti di pimpinella e prezzemolo riccio.

Buon appetito!