

UOVA RIPIENE

Ingredienti

6	uova
100 g	maionese
1 c	capperi
160 g	tonno sott'olio
3	filetti di acciughe

Preparazione

Far bollire le uova.

Farle raffreddare e tagliarle a metà.

Svuotare le uova dal rosso e frullarlo assieme a tutti gli altri ingredienti.

Raccogliere il composto in una siringa per dolci e farcire i mezzi gusci d'uovo.

Decorare ogni uovo con un capperi.

Servire a temperatura ambiente o freddi.