

ANTIPASTI

Ovetti al tonno

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

15 min

COTTURA

5 min

Ingredienti per 4 persone

Uova di quaglia	20
Tonno sott'olio	1 scatola
Senape delicata	1/2 cucchiaino
Sale	1 pizzico
Maionese	1 cucchiaio

Preparazione

- 1 Gli ingredienti sono per 20 ovetti. Rassodate le uova: mettetele in un pentolino e coprite con acqua fredda. Portatele a ebollizione e lasciatele cuocere per 3 minuti circa.
- 2 Raffreddate le uova sotto l'acqua fredda corrente per qualche minuto. Sgusciatele con delicatezza: fatele rotolare sotto la mano premendo leggermente, per rompere il guscio in più punti.
- 3 Dividete le uova in due e togliete i tuorli. Metteteli in una ciotola e schiacciateli con una forchetta. Aggiungete un pizzico di sale, poca senape (circa mezzo cucchiaino) e il tonno ben scolato e sbriciolato.
- 4 Mescolate con cura e amalgamate anche la maionese. Riempite le uova con piccole palline di composto e ricomponetele.
- 5 Intingete eventualmente la punta di ogni uovo in un piattino di semi di sesamo e disponetele su un piatto. Se volete prepararle in anticipo, vi converrà proteggerle, avvolgendole nella pellicola trasparente.