

UOVA E FRITTATE

Uova sode alla napoletana

Tradizione: Provincia di Napoli, Campania

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Uova	8
Pomodori	4
Filetti d'acciughe sott'olio	4
Olive verdi	
Olive nere	
Maionese	
Insalata lattuga	

■ Preparazione

- 1** Rassodate le uova, sgusciatele, tagliatele a metà per il lungo, togliete i tuorli e raccoglieteli in una ciotola.
- 2** Schiacciateli con i rebbi di una forchetta, aggiungete un po' di polpa di pomodoro tritata, alcune olive verdi e nere snocciolate e tritate, i filetti d'acciughe spezzettati minutamente e tanta maionese quanta ne basta per amalgamare il tutto, tenendo presente che deve risultare un composto morbido e spumoso.
- 3** Riempite abbondantemente i mezzi albumi con questo composto facendolo sporgere un po' a cupoletta.
- 4** Disponete sul piatto da portata un letto di foglie di lattuga, adagiatevi sopra le uova ripiene, contornatele con una dadolata di pomodori rossi ben sodi spellati e privati dei semi.