

UOVA E FRITTATE

Uova rosa farcite

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

30 min

CALORIE

161 kcal

■ Ingredienti per 6 persone

Uova	6
Tonno sott'olio	170 g
Salsa worcester	1 spruzzata
Erba cipollina	
Uova di salmone	1 vasetto

PER LA SALSA ROSA

Latte	300 g
Farina bianca	20 g
Burro	20 g
Colla di pesce	6 g
Paprica dolce	1/2 cucchiaino
Sale	

■ Preparazione

- 1 Mettete a rassodare le uova, facendole cuocere per 10 minuti esatti dall'inizio dell'ebollizione poi raffreddatele sotto acqua corrente e sgusciatele.
- 2 Mettete a bagno in acqua fredda la colla di pesce. Ponete a riscaldare il latte.
- 3 In una casseruola impastate la farina con il burro quindi stemperate questo roux con il latte caldo, nel quale avrete disciolto la colla di pesce, ben strizzata dall'acqua.
- 4 Portate la salsina sul fuoco, coloratela con mezza cucchiainata di paprica, salatela e fatela sobbollire per 5-6 minuti, mescolandola spesso. Spegnete e lasciatela raffreddare.
- 5 Dividete le uova a metà per il lungo e svuotatele dei tuorli conservando i mezzi albumi.
- 6 Passate al tritatutto elettrico i tuorli sodi insieme con il tonno sgocciolato dall'olio di conservazione e raccogliete il ricavato in una ciotola.
- 7 Insaporitelo con un pizzico di sale e una generosa spruzzata di Worcester. Ponete il composto in una tasca di tela da pasticciere, munita di bocchetta liscia, e fatelo uscire in

grossi ciuffi riempiendo i mezzi albumi.

- 8 Sistematevi su una gratella, posta su un vassoio, e copriteli abbondantemente con la salsina quando questa sarà sufficientemente fredda e comincerà a tirare.
- 9 Sistemate le uova rosa su un piatto: guarnite ciascuno con un cucchiaino di uova di salmone e 2 filetti d'erba cipollina e servite, decorando il piatto a piacere.