

# UOVA PRIMAVERA

una serie d'uova



## ingredienti per due:

**2 uova lesse, 3/4 olive nere snocciolate, 50 gr di formaggio spalmabile, 1 cucchiaino di aceto bianco, timo, sale, pepe.**

Tagliare in due le uova, togliere i tuorli e tritarli con le olive e con il timo; amalgamare ora con il formaggio, sale e aggiustare il sapore con il pepe e riempire le uova, magari una tasca da pasticciere, in modo che il ripieno sembrerà un nido.



## ingredienti per due:

**2 uova , 3 filettino di sgombro sott'olio, 1/2 costa di sedano, origano, timo, pepe bianco, sale, olio.**

Lessare le uova e sbriciolare dello sgombro sott'olio  
Pestare il pesce insieme a 1/2 costa di sedano , al timo , all'origano , al sale ,al pepe e ai rossi dell'uovo.  
Con questo impasto riempire i bianchi delle uova e irrorare con un filo d'olio prima di servire.



*nella cucina della gatta*

*ingredienti per due:*

**2 uova lessate, maionese, 2 cetriolini sott'aceto, 1 peperoncino, cipolline sott'aceto, olio piccante.**

Dividere le uova in due per il senso della lunghezza e svuotarle.  
 Impastare il tuorlo con il peperoncino le cipolline tritate e i cetriolini anch'essi tritati e unirli alla maionese.  
 Ora riempire le uova e decorare con del peperoncino tritato.



*nella cucina della gatta*

*ingredienti per due:*

**2 uova lesse, 1 cucchiaio di maionese, 2 fagiolini lessi, un trito di prezzemolo e aglio, un pomodorino piccadillo sbucciato, sale olio, una falda di peperone grigliata, dei pezzettini di salmone affumicato.**

Sgusciare le uova e tagliarle a metà, togliere il rosso e mescolarli con la maionese, con il trito di prezzemolo.  
 Tagliare a pezzettini, tutti uguali, i fagiolini; tagliare in 4 il pomodorino e togliere i semi.  
 Componiamo il piatto: disporre le uova in un vassoio rettangolare (così faranno più figura), riempirle con il composto con i rossi e divertiamoci a guarnire le nostre uova con il pomodoro, i fagiolini e con la falda del peperone tagliata a striscioline condite con un filo d'olio e qc cicco di sale.

Livello difficoltà: **facile**



**Antipasto**

www.nellacucinadellagatta.it - © Monia Grassi