

INGREDIENTI

4 Uova

1 confezione di GARDEN GOURMET
Vuna

100 g di Maionese

1 manciata di Capperi sott'aceto

q.b. di Prezzemolo

q.b. di Paprika

 8 PORZIONI

 25 MIN

 FACILE

Provate queste uova ripiene di Vuna per un antipasto gustoso o servitele durante i vostri aperitivi!

MODALITÀ DI PREPARAZIONE**1. Cuocete le uova**

Preparate le uova sode immergendole in acqua fredda e poi cuocendole per 10 minuti non appena l'acqua sarà giunta al bollore. Trascorso questo tempo, passatele sotto l'acqua fredda per bloccare la cottura e poterle sgusciare comodamente.

2. Rimuovete i tuorli

Tagliate a metà le uova per il senso della lunghezza e rimuovete delicatamente i tuorli.

3. Mettete i tuorli in un robot da cucina

Lasciate da parte di albumi sodi e trasferite in un robot da cucina i tuorli.

4. Frullate i tuorli con i Vuna e gli altri ingredienti

Frullate i tuorli con la maionese, il Vuna e i capperi.

5. Mescolate fino ad ottenere un composto liscio

Mescolate tutti gli ingredienti per ottenere un composto liscio e ben amalgamato.

6. Riempite gli albumi usando una sac a poche

Trasferite il composto in una sac a poche e farcite gli albumi.

7. Guarnite e servite!

Condite con prezzemolo tritato e una spolverata di paprika.

**SCOPRI ALTRE RICETTE SU
WWW.GARDENGOURMET.IT**