

**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**