



Uovo di Pasqua Rio Mare - Uova ripiene croccanti

Tempo: 40 min

Difficolta': 1

Prodotto: Tonno all'Olio d'Oliva

Ingredienti per 4 persone

- 5 uova
- 1 confezione di Tonno Rio Mare all'olio di oliva da 80 g
- un cucchiaino di capperi sott'aceto
- pane grattugiato
- olio di oliva per friggere
- sale
- violette per decorare

Preparazione

Fai rassodare 4 uova in acqua bollente per 8 minuti, passale sotto ad un getto di acqua fredda e privale del guscio.

Taglia le uova a meta' facendo attenzione a non romperle, raduna in una ciotola i tuorli, aggiungi il tonno sgocciolato e i capperi tritati finemente, lavora il tutto schiacciando con una forchetta in modo di ottenere un composto omogeneo.

Farcisci gli albumi sodi con i tuorli insaporiti, accoppiali cercando di riformare delle uova sode intere. Sbatti bene l'uovo rimasto con un poco di sale, immergi le uova e poi passale nel pane grattugiato per impanarle, poi ripeti l'operazione in modo che la panatura risulti ben omogenea.

Scalda una padella con abbondante olio e quando e' ben caldo immergi le uova e falle dorare. Passale sopra ad una carta da cucina ben assorbente e servile ben calde. Decora a piacere con le violette.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI