UOVA ARCOBALENO

Ingredienti per 6 persone:

- 50 g di piselli freschi sbucciati,
- 6 uova,
- 1 carota,
- 1/2 peperone rosso,
- panna liquida,
- latte,
- uova di salmone,
- paprica,
- prezzemolo,
- erba cipollina,
- basilico,
- origano,
- sale,
- pepe.

Rassodate le uova e poi sgusciatele dopo averle passate sotto l'acqua fredda perché il guscio si stacchi più facilmente.
Dividetele in due nel senso della lunghezza.
Nel frattempo scottate un peperone sul fuoco e spellatelo, poi frullatelo; frullate anche le carote ed i piselli che avrete lessato separatamente.
Lavorate i tuorli delle uova sode con il latte e dividete il composto così ottenuto in 6 ciotole.
Aggiungete alla prima i peperoni, alla seconda i piselli con il basilico sminuzzato, alla terza le carote con il prezzemolo tritato, alla quarta origano ed erba cipollina, alla quinta panna e uova di salmone, e alla sesta la paprica.
Con questi composti farcite le mezze uova sode e servitele disegnando con i vari colori un bell'arcobaleno.