UOVA RIPIENE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova,
- 150 g di yogurth intero,
- 1 spicchio di aglio,
- menta tritata,
- 1 limone,
- 1 cucchiaino di paprica,
- sale,
- pepe.

Rassodare le uova, farle raffreddare e tagliarle a metà.
Estrarre i tuorli e porli in una ciotola.
Lavorarli con 1/2 cucchiaino di paprica, il succo di limone filtrato, 1 cucchiaino di menta, sale e pepe.
Quando il composto sarà liscio usarlo per riempire le uova.
Preparare una salsa con lo yogurth, 1/2 cucchiaino di paprica, l'aglio tritato, un pizzico di menta e sale.
Versare la salsa sulle uova e servirle.