

UOVA SODE RIPIENE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova sode,
- 6 olive verdi,
- 4 filetti d'acciughe,
- 1 cucchiaio di capperi sott'aceto,
- 1/2 cucchiaio di senape,
- 50 g di tonno sott'olio,
- 1 cucchiaio di brandy,
- 3 cucchiari di olio d'oliva,
- pepe in grani,
- sale.

Snocciolare le olive e tritarle finemente insieme al tonno, alle acciughe e ai capperi.

Unire al trito la senape, 3 cucchiari di olio e mescolare fino ad ottenere una salsa liscia.

Tagliare a metà le uova, passare i tuorli al setaccio e unirli alla salsa.

Profumarla con brandy aggiunto goccia a goccia, salare, pepare e riempire con il composto le uova.

Mettere in frigo prima di servire.