BARCHETTE DI UOVA SODE ALLA MAITRE D'HOTEL

Ingredienti per 4 persone:

- sei uova sode,
- 26 g di burro,
- un cucchiaio di pasta di acciughe,
- un cucchiaino di senape,
- 3 cucchiai di maionese.

Eventualmente:

- un tartufo nero.

Sgusciate le uova sode e tagliatele a metà nel senso della lunghezza.
Estraete delicatamente i tuorli dalle vaschette di albume e metteteli in una terrina, spappolandoli con una forchetta fino a ridurli in poltiglia.
In un'altra scodella montate leggermente il burro con una spatola di legno, poi incorporatevi la pasta di acciughe, la senape e la maionese, mescolando tutto con cura.
Unite infine al composto i tuorli, amalgamandoli bene.
Mettete ora l'impasto in una siringa per dolci dalla bocchetta larga e spremetene un grosso ciuffo in ciascuna barchetta di albume.
Per rendere più raffinato questo antipasto, potete guarnire le uova con striscioline di tartufo nero.