BARCHETTE DI UOVA ALLA MARINARA

Ingredienti per 8 persone:

- otto uova,
- una noce di burro,
- mezzo bicchiere di crema di latte,
- il succo di un limone,
- sale,
- pepe,
- zucchero q.b.,
- quattro filetti di alici,
- 80 g di salmone affumicato,
- salsa Worcester,
- qualche larga foglia di lattuga,
- sedici olive verdi farcite,
- un vasetto di gamberetti da 200 g.

Fate rassodare le uova in acqua bollente, per 10 minuti.
Scolatele, fatele raffreddare sotto l'acqua corrente, sgusciatele, tagliatele a metà nel senso della lunghezza e privatele dei tuorli.
Mettete i tuorli in una terrina e spappolateli.
Montate a crema il burro, un poco ammorbidito a temperatura ambiente, e unitelo alle uova, insieme con la crema di latte, il succo del limone, una presa di sale, un pizzico di pepe e uno di zucchero.
Tritate finemente i filetti di alici e il salmone affumicato e aggiungeteli agli altri ingredienti, con uno spruzzo di salsa Worcester.
Rimestate il composto con un cucchiaio di legno fino a che non sarà perfettamente amalgamato.
Distribuitelo nelle sedici mezze uova sode, formando un monticello.
Lavate le foglie di lattuga; scolatele, asciugatele accuratamente e disponetele sul piatto da portata.
Ponetevi sopra le uova ripiene e decorate con le olive farcite.
Scolate i gamberetti dal loro liquido di conserva e distribuiteli sulle uova.
Tenete il piatto in frigorifero per 30 minuti, quindi servite.