UOVA SODE AL CURRY

Ingredienti per 4:

- 8 uova,
- 250 g di maionese,
- 1 cucchiaio di curry,
- peperoncino piccante in polvere,
- 2-3 cucchiai di latte.

Togliere le uova dal frigo almeno 1 ora prima di cuocerle per 8 minuti in acqua in ebollizione.
Unire alla maionese il curry e la quantità di peperoncino desiderata, mescolare e incorporare il latte.
Far raffreddare le uova, sgusciarle, tagliarle a metà, disporle su un piatto e ricoprirle con la crema preparata.
Guarnire a piacere con fettine di uovo e tenere in frigo fino al momento di servire.