

ANTIPASTO GIALLO

Ingredienti per 4 persone:

- 5 uova sode,
- 150 g di tonno,
- 1 cucchiaio di pasta d'acciughe,
- 100 g di maionese,
- olio,
- sale,
- pepe.

Dividete le uova a metà per il lungo, estraetene i rossi e schiacciateli.

Amalgamate la maionese alla pasta d'acciughe.

Frullate tonno, maionese, rossi d'uovo, amalgamando bene.

Mettete il composto in una siringa per dolci con bocchetta ricamata.

Riempite i bianchi d'uovo con il composto.

Mettete su un piatto e completate con triangolini di pan carré imburrati, foglie di lattuga e capperi.