

## UOVA GLASSATE IN SALSA



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Zubereitung

Per 6 persone

In abbondante acqua acidulata con aceto bianco, bollire le uova fino a rassodarle. Nel frattempo mondare e lavare con cura la misticanza. Tagliare a rondelle sottili le cipolle rosse e trasferirle in una ciotola; aggiungere la misticanza, il tonno e i pomodori Soleggiati. Condire con olio extravergine, la glassa all'aceto balsamico e sale; distribuire poi l'insalata nei piatti. In una terrina amalgamare la maionese con un poco di senape, lo yogurt e l'erba cipollina. A questo punto pelare le uova sode e accomodarle sull'insalata al centro di ogni piatto. Glassare poi con la salsa preparata e servire.

### Menù-Zutaten

200 g. Cipolle rosse all'aceto - TJ3  
200 g. Soleggiati - TX1  
200 G. Saporitore alle vongole - BM0  
300 g. Maionese "Troppo buona" - E25  
Aceto di vino bianco - E00  
Glassa all'Aceto Balsamico di Modena IGP - D20  
Olio extravergine di oliva - EK5  
Senape - EW0X

### Zutaten

q.b. Sale  
240 gr Yogurt bianco intero  
600 gr Misticanza  
6 n Uova