

## UOVA IN BELLAVISTA



### Ingredientes Menù

180 g. Salsadoro - KQH  
300 g. Maionese della casa - EP5  
60 g. Olio extravergine di oliva - EK5  
q.b. Aceto balsamico tradizionale di Modena D.O.P. - K5Z

### Ingredientes

9 Uova  
q.b. Pepe  
q.b. Sale  
q.b. Pomodori freschi  
q.b. Misticanza

**Chef:** Leonardo Pellacani

**Sin gluten**

### Preparación

Per 6 persone

In abbondante acqua bollire le uova fino a rassodarle, quindi lasciarle raffreddare e pelarle. Tagliare a metà nel senso della lunghezza le uova ed asportarne il tuorlo. In una ciotola schiacciare i tuorli amalgamandoli con la salsadoro e la maionese e trasferire questo composto nella sac à poche. Farcire le uove con la farcia preparata. Su un piatto da portata distribuire la misticanza condita precedentemente e posizionarci sopra le uova farcite. Decorare con spicchi di pomodoro fresco e completare con un filo d'aceto balsamico tradizionale.