UOVA GLASSATE IN SALSA



Ingredienti Menù

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
Erba cipollina liofilizzata - 1250
Glassa all’Aceto Balsamico di Modena IGP - D20
Olio extravergine di oliva - EK5
Senape - EW0X

Ingredienti

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

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

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 srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)