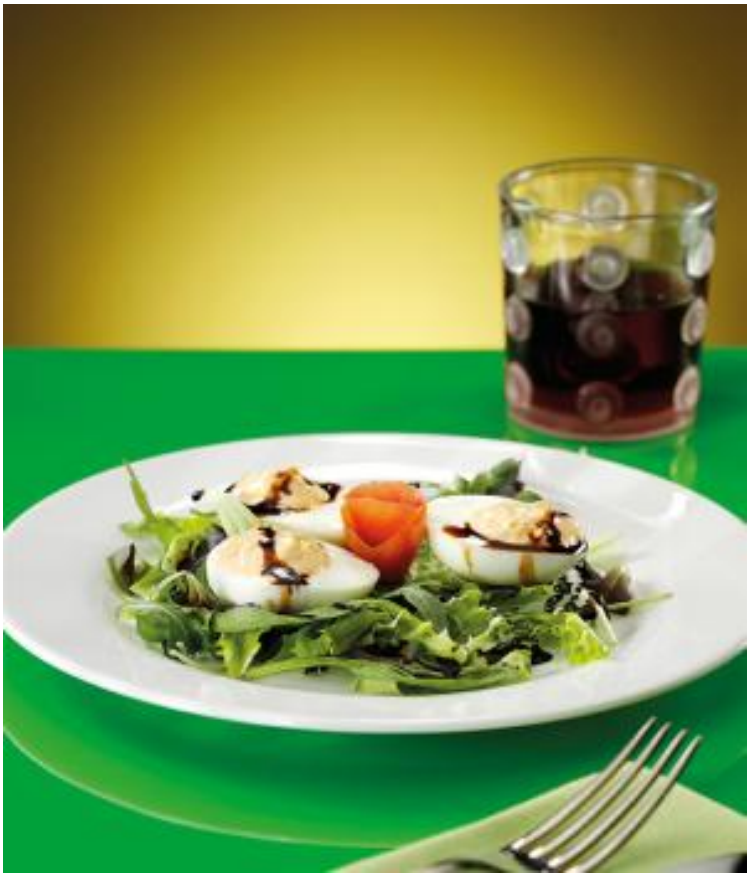
UOVA IN BELLAVISTA



Ingredienti 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

Ingredienti

9 Uova

q.b. Pepe

q.b. Sale

q.b. Pomodori freschi

q.b. Misticanza

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

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.

© 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)