

UOVA IN BELLAVISTA



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 salsaduro e la maionese e trasferire questo composto nella sac à poche. Farcire le uova 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.

Ingredienti Menù

180 g. Salsaduro - 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