

Uova ripiene al Gorgonzola



ricetta
facile



15 min.



antipasto

Ingredienti

200g di Gorgonzola dolce
120g di tonno in scatola
30 ml di panna da cucina
1 pizzico di paprika

12 uova sode
verdure di stagione e insalatina
per guarnire

Preparazione

Riempite una casseruola con acqua fredda e immergete le uova, portate ad ebollizione l'acqua e calcolate 8 minuti, max 10. Scolate le uova e fatele raffreddare, successivamente tagliatele a 3/4 circa in orizzontale. Togliete i tuorli. Prendete gli albumi e disponeteli in dei portauovo. Preparate una crema frullando il Gorgonzola dolce con la panna da cucina, la paprika e il tonno. Mettete la crema in una tasca da pasticciere e riempite le uova aggiungendo delle verdure di stagione tagliate a dadini e dell'insalatina come guarnizione.