

Le uova tonnate di Paola

Pubblicato: Martedì 20 Dicembre 2011



Mi fa piacere inviare questa ricetta perchè a casa mia ricorda, ovviamente con altre specialità, il pranzo di Natale degli anni giovanili.

C'erano tutti allora attorno al tavolo e, per l'occasione sedeva con noi, educatamente, anche il nostro cane barboncino. I nostri pranzi natalizi duravano fino a sera, e il ricordo di questa bella giornata ci accompagnava fino al Natale successivo. Ora molti commensali di allora sono solo nei ricordi, ma al giorno d'oggi le nipoti ripropongono ogni anno questa ricetta imparata dalla nonna.

LE UOVA TONNATE

DOSI PER 4 PERSONE

4 uova

1 scatola di tonno sott'olio scolato 70-80 gr.

alcuni capperi

maionese

COME SI FANNO

Far rassodare le uova ,lasciarle raffreddare e sgusciarle.

Tagliarle a metà per il lungo o per il largo.

Svuotarle dei tuorli sodi.

Unire ai tuorli il tonno sgocciolato e 3 o 4 capperi.

Passare il tutto e poi mescolare formando una crema abbastanza densa.

Riempire le uova(dove prima c'era il tuorlo sodo) con questa crema abbondando.

Ricoprire ogni mezzo uovo con maionese e lasciar riposare 1 ora.

Tutte le vostre ricette di Natale

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it

