



STUZZICHINI

Uova farcite con ricotta e emmental



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

15 MIN



TEMPO DI COTTURA

10 MIN



CALORIE

310K

NOTE

INGREDIENTI

6 Uova

160 g di Ricotta vaccina

60 g di Emmental

1/2 Peperone rosso

Erba cipollina

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

Preparazione

- Mondate il peperone, ricavate 24 piccoli quadretti, che serviranno per fare gli occhi dei vostri porcospini, e tagliate il resto a listarelle.
- Rassodate le uova facendole cuocere per 8 minuti a partire dall'ebollizione, quindi lasciatele raffreddare, sbucciatele e tagliatele a metà, estraendo il tuorlo.
- Frullate la ricotta con i tuorli, l'emmental, un filo d'olio, una presa di sale e una di pepe. Farcite le uova con il composto, quindi con i pezzettini di peperone realizzate gli occhi dei porcospini, con l'erba cipollina tagliata e infilzata nella farcia rappresentate gli aculei e con pezzetti più piccoli di erba cipollina create i nasi.

- Sistemate le uova su un piatto da portata, guarnite con le listarelle di peperone e servite.

Margherita Pini