

Uova ripiene stiriane

**Snack**

Tipo di ricetta

**30 Minuti**

Preparazione

**Facile**

Difficoltà



Ingredienti per 10 persone

10 uova sode
Acciughe
2 cucchiaini di capperi
Maionese
1 cucchiaino di panna acida
Pepe
Sale
2 cucchiai da tavola di olio di semi di zucca stiriano IGP
Secondo i vostri gusti: pezzettini di pesce oppure di pollo arrosto
Erbe aromatiche fresche

Preparazione

Bollire le uova e lasciarle raffreddare. Dividerle a metà con il guscio e togliere il tuorlo.
Sminuzzare le acciughe, i pezzettini di pesce oppure di pollo arrosto e i capperi. Schiacciare i tuorli e unirli agli altri ingredienti appena sminuzzati. Aggiungere la maionese, la panna acida e l'olio di semi di zucca e mescolare il tutto.
Regolare di sale e pepe.
Farcire le uova con il composto utilizzando una sac à poche e guarnire con le erbe aromatiche fresche.

Consiglio dello chef: per la decorazione si possono usare anche petali di fiori commestibili.

**Ricetta di Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
/ Foto: Stefan Kristoferitsch**