

Uova ripiene al tonno

Un antipasto buono per mille occasioni e, perché no, come finger food per una festa, un pranzo in piedi o una gita!

E di certo le attrezzature richieste son veramente essenziali: le foto a illustrazione del piatto le ho fatte nella cucinina del bilocale dov'ero in vacanza, al mare.

Ma basterebbe anche un fornellino e una pentola da campeggio o trekking...

Ingredienti:

uova	pz.	4
scatoletta tonno sott'olio	g.	80
capperi sotto sale	ct.	1
acciuga sotto sale	pz.	1
prezzemolo		QB.
aglio	spicchio	1
olio EVO	CT.	1
aceto balsamico	ml.	3
sale & pepe		QB.

Preparazione:

Mettere a cuocere in acqua bollente **NB** le uova per 10' (io a casa uso un cuociuova - [qui i vari metodi](#)). Intanto scolare l'olio del tonno e metterlo in una ciotola, dissalare e disliscare l'acciuga, lavare appena i capperi, tritare il prezzemolo e spremere o tritare fino lo spicchio d'aglio.

Appena le uova son cotte, immergerle in acqua fredda e picchiettarle subito tutte in giro per incrinare il guscio: si sgusceranno più facilmente.

Appena fredde, sgusciarle, tagliarle a metà, estrarre i tuorli e metterli nella ciotola col tonno. Tritare insieme acciuga e capperi (ed eventualmente l'aglio se non lo si è spremuto prima).

Aggiungerli ai tuorli insieme agli altri ingredienti e mescolare energicamente in modo da ottenere una crema grossolana. Aggiustare di sale e pepe e formare, con le mani umide, otto palline con cui farcire poi i mezzi bianchi.

Con le mani dare una forma pressoché regolare alla farcia e conservare poi le uova al fresco fino all'uso ([vedi nota!](#)).

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Nota: Queste uova vanno consumate in giornate. Le si può eventualmente preparare la sera prima per proporle al pranzo del giorno seguente; ma non oltre!
- NB: ricordarsi di bucare il fondo con uno spillo perché non scoppino
- La maionese aiuta a legare queste uova. Se non è una maionese fatta in casa ricordarsi che quella industriale contiene senape e che ci sono diverse persone con una forte allergia a questo componente
- Questo è certamente un piatto che si presta a mille variazioni: la sequenza fotografica che segue è di diverso tempo fa; alcuni filettini sottili d'acciuga son stati usati per decorare le uova.