

Uova di mimosa

Ingredienti

Per 6 persone:

6 uova

Maionese

Prezzemolo per la decorazione

Preparazione

Cuocere le uova in acqua per 10 minuti per avere uova dure.

Taglia le uova a metà, separa delicatamente i gialli dai bianchi, senza rompere i bianchi.

Schiaccia i tuorli con una forchetta, mescolali con maionese.

In un piatto da portata, disporre le metà del bianco, guarnire con la miscela gialla+maionese.

Cospargere con prezzemolo

Suggerimento

Le uova di Mimosa sono tradizionalmente servite a Pasqua, con asparagi.