

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 sode.

Tagliare le uova a metà, separare accuratamente i tuorli dagli albumi, senza rompere gli albumi.

Schiacciare i tuorli con una forchetta, unirli alla maionese.

In un piatto da portata disponete le metà bianche, guarnitele con il composto tuorli+maionese.

Cospargere di prezzemolo

Suggerimento

Le uova alla diavola vengono tradizionalmente servite a Pasqua, insieme agli asparagi.