

Uova ripiene di mousse di tonno



Questa settimana sono le uova ad essere le assolute protagoniste in cucina; con due deliziose ricette.

Con un saporito ripieno, le normali uova da colazione diventano gustosi bocconcini da aperitivo. Il video mostra i semplici passi della preparazione delle uova ripiene di mousse di tonno e come questa delizia si trasforma in uno spettacolo per gli occhi.

Anche la seconda ricetta è un highlight dal punto di vista estetico: nuvole di uova, che certamente non tutti gli ospiti a colazione conoscono ancora. Ed eccoci pronti per il prossimo brunch!

- 5 uova, per esempio di IP-SUISSE
- 100 g di tonno rosa sott'olio, sgocciolato con cura
- 60 g di formaggio cremoso alle erbe, ad esempio Tartare alle erbe & aglio, da frigorifero
- 2 cucchiaini di maionese, dal frigorifero
- 50 g di yogurt al naturale, dal frigorifero
- 1 cipollotto, solo la parte verde, tritato molto finemente
- 3 rametti di prezzemolo, solo le foglie, tritate molto finemente
- 2 prese di limone grattugiato
- ¼ di cucchiaino di pepe di Cayenna
- Sale e pepe nero per condire
- Guarnizione a vostro piacimento (vedere il video per le idee)

- 4 uova, per esempio di IP-SUISSE
- Sale
- Formaggio grattugiato, opzionale, per es. Gruyère
- Pepe
- Erba cipollina

1. Mettere le uova in una casseruola, riempire d'acqua e rassodare le uova nell'acqua leggermente in ebollizione per 10 minuti. Lasciare raffreddare e sbucciare.
2. Dimezzare le uova, rimuovere i tuorli dalle metà dell'uovo e frullare brevemente con tutti gli altri ingredienti (tranne

l'albume, ovviamente) fino ad ottenere una mousse fine. Condire il tutto a piacere e trasferire in una sac à poche.

3. Farcire le metà dell'uovo con la mousse di tonno e guarnire a piacere.

Suggerimenti:

- Se dopo averla frullata la mousse risultasse troppo liquida, riponete la sac à poche riempita in frigorifero per un po' prima del suo utilizzo.
- Se siete sprovvisti di sac à poche, per riempire l'uovo potete usare un semplice cucchiaino.

Tempo di preparazione: circa 20 minuti senza raffreddare le uova

1. Preriscaldare il forno ad aria calda a 160 gradi.
2. Separare attento le uova, mantenendo i tuorli intatti in una piccola ciotola.
3. Montare a neve gli albumi con un pizzico di sale.
4. Disporre quattro «nuvole di albume» su una teglia foderata con carta da forno, creando un piccolo incavo al centro per il tuorlo d'uovo. Cuocere le nuvole per 4 minuti.
5. Posizionare i tuorli d'uovo nell'incavo delle nuvole e cuocere di nuovo da 3 a 5 minuti.
6. Salare le nuvole di uova, opzionalmente cospargere con formaggio grattugiato, pepe e guarnire con erba cipollina.

Suggerimenti:

- Il video vi mostra dei suggerimenti per una buona riuscita delle uova in camicia e altre utili dritte.

Tempo di preparazione: ca. 20 minuti