

Antipasto giallo

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

5 uova sode
150 g tonno
1 cucchiaio pasta d'acciughe
100 g maionese
olio d'oliva

Preparazione

Dividete le uova a metà per il lungo, estraetene i rossi e schiacciateli. Amalgamate la maionese alla pasta d'acciughe. Frullate tonno, maionese, rossi d'uovo, amalgamando bene. Mettete il composto in una siringa per dolci con bocchetta ricamata. Riempite i bianchi d'uovo con il composto. Mettete su un piatto e completate con triangolini di pancarré imburrati, foglie di lattuga e capperi.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>