

Pulcini pasquali!



Ingredienti (per 10 pulcini):

5 uova
100g di tonno in scatola
1 barattolino di maionese

2 carote
10 foglie di lattughino
capperi e prezzemolo q.b.

Procedimento:

Preparare 5 uova sode e lasciarle raffreddare. Nel frattempo, frullare il tonno con due cucchiaini abbondanti di maionese. Una volta raffreddate, tagliare le estremità di ogni uovo, che serviranno come "cappellini" per i pulcini; questa operazione servirà anche a fare in modo che le uova possano stare "in piedi" una volta completati i pulcini. Tagliare a metà le uova, estrarre il tuorlo aiutandosi con un cucchiaino e riempire le metà uova svuotate con il composto di tonno e maionese. Tagliare le carote a rondelle sottili e ritagliare 20 zampine e 10 triangolini per il becco. Per le teste dei pulcini: in una ciotola, schiacciare i tuorli con una forchetta e mescolarli a poca maionese, in modo da ottenere un composto omogeneo e malleabile. Formare con il composto ottenuto 10 palline che saranno le teste dei pulcini e adagiarle sopra le uova riempite. Applicare due capperi come occhi, un triangolino di carota al posto del becco e "incollare" un paio di zampine alla base dell'uovo con un po' di maionese. Coprire la testa del pulcino con il "cappellino" di albume tagliato precedentemente e fare in cima una piccola incisione con il coltello, nella quale inserire una fogliolina di prezzemolo a mò di ciuffo. Servire su un piatto da portata, adagiando ogni pulcino su una foglia di lattughino. Conservare i pulcini pasquali in frigorifero fino al momento di portarli in tavola!

