

Uova mimosa



Ingredienti : 4 uova fresche e grandi, 1 ciotola di maionese preparata in casa, 1 cucchiaino di senape di Digione, un po' di prezzemolo tritato, 8 filetti di acciughe sotto sale puliti o di acciughe sott'olio(in negozio abbiamo quelle del Cantabrico che sono eccezionali!), insalatine varie, verdure sott'olio, olive a piacere per la decorazione

Preparazione: Fate rassodare le uova bollendole 10 minuti, e per i primi tre minuti continuate a farle rotolare, in questo modo il tuorlo si rassoderà al centro. Fatele raffreddare. Aromatizzate la maionese con la senape. Sgusciate le uova, tagliatele a metà nel senso della lunghezza, separate i tuorli dagli albumi. Mettete i tuorli in un piatto fondo e sbriciolateli finemente con una forchetta. Mescolate la metà di essi con della maionese e il prezzemolo tritato.

Deponete sul fondo di ciascun mezzo albume un filetto di acciuga, poi riempiateli usando il composto di tuorli e maionese. Poi spolverateli con i rimanenti tuorli sbriciolati che daranno alle uova un aspetto che ricorderà la mimosa.

Deponete le *uova mimosa* su un piatto da portata o piatti individuali ricoperti da insalata e decorate a piacere. Servite queste saporite uova mimosa belle fresche.

Se trovate della **mimosa** assolutamente biologica, mai e poi mai quella dei fiorai, potete decorare le vostre uova con alcune palline appunto di mimosa. Gli albumi che rimangono dopo aver fatto la mionese potete farli rassodare nel microonde in un contenitore di silicone cercando di ottenere uno strato omogeneo e sottile; poi potete ritagliarli in formine decorative, come fiorellini e stelline, ed usarli per decorare le uova.