

Uova ripiene gratinate



Ingredienti : 10 uova, panna fresca 60 g, maionese 60 g preferibilmente preparata da voi, burro 50 g, emmentaler grattugiato 50 g, paprika dolce, pangrattato, 8 filetti di acciughe sott'olio (del Cantabrico sono le migliori), 1 rametto di aneto, 3 cucchiaini di prezzemolo, sale

Preparazione: Mettete a cuocere le **uova** in un pentolino, coperte di acqua fredda, per 8 minuti dal momento dell'ebollizione. Scolatele e incrinatene il guscio picchiettandolo con un cucchiaio in più punti, poi mettetele a bagno in acqua fredda per 10 minuti. Sgusciatele, tagliatele a metà e prendete i tuorli. Lavate il prezzemolo, tritatelo e mettetelo in una ciotola, unendo i tuorli, 4 mezzi *albumi* tritati e l'aneto tritato. Unite la *maionese*, la panna, 2 cucchiaini di paprika e un pizzico di sale, quindi mescolate fino a che non avrete un composto omogeneo. Disponete sul tagliere i mezzi 16 albumi vuoti rimasti e riempieteli con il composto preparato. Mescolate del pangrattato con l'*emmentaler* e cospargetevi le uova. Mettetele ora in una teglia e fatele gratinare in forno caldo a 200° per 10 minuti.

Tagliate i filetti di *acciuga* a metà e disponeteli a croce sulle uova; servitele tiepide o fredde.

