

Uova di Halloween

Questa è un'idea simpatica per servire un **antipasto di Halloween** originale e **facile** da preparare: le **uova di Halloween** sono infatti delle semplici uova sode che vengono poi riempite con una salsa a base di tuorli e maionese e decorate con delle olive nere a formare dei piccoli **ragni**. Appetitose e adatte anche ai più piccoli, le uova di Halloween si preparano anche abbastanza velocemente e non possono mancare sulla vostra tavola, se per la sera del 31 Ottobre avete organizzato una festa a tema. Le uova di Halloween sono perfette per una cena **fingerfood** e possono essere preparate anche con qualche ora di anticipo, poiché vanno servite fredde. Se come me amate i gusti decisi, aggiungete al ripieno delle uova di Halloween una punta di senape: alleggerirà un po' il sapore della maionese e le renderà ancor più appetitose. Se avete dei **bambini**, fatevi aiutare da loro a decorare le uova di Halloween, sarà un passatempo divertente e adatto a stimolare la loro creatività.



Ingredienti per 4 persone

- 4 uova bio
- 1 cucchiaio e mezzo di maionese
- 1 cucchiaino senape
- 1 cucchiaio di aceto di mele o balsamico(balsamo degli angeli tenuta Testa)
- 12 olive nere denocciolate
- Un pizzico di sale
- Erba cipollina q.b

Procedimento (preparazione: 20 min. cottura: 8 min.)

Per preparare le uova di Halloween iniziate cuocendo le uova in acqua bollente per 8 minuti. Fatele raffreddare bene e poi sgusciatele. Tagliatele a metà e con un cucchiaino estraete delicatamente i tuorli (1). Metteteli in una ciotola con un pizzico di sale e schiacciateli con una forchetta (2). Unite quindi la maionese e la senape (3).



Mescolate energicamente con un cucchiaio, poi aggiungete l'aceto (4). Amalgamate accuratamente tutti gli ingredienti, fino ad ottenere una crema morbida ma non liquida (5). Assaggiate e, eventualmente, aggiustate di sale. Riempite gli albumi con questa crema, usando una sac à poche o semplicemente un cucchiaino (6).



Passate quindi a decorare le vostre uova di Halloween: tagliate le olive a metà nel senso della lunghezza, 8 di queste metà saranno il corpo del ragno. Con quelle che rimangono formate le zampe, tagliandole a fettine (7). Ne serviranno 8 per ogni uovo. Posizionate su ogni uovo una mezza oliva (8), quindi sistematevi ai lati le zampette, 4 per ogni lato (9). Le vostre uova di Halloween sono pronte! Conservatele in frigorifero fino al momento di servire.



Servite le uova di Halloween decorate con un po' di erba cipollina tritata e...

Buon Halloween