



Nella vita di ogni persona c'è di sicuro una **donna** che rende speciale la propria esistenza, sia essa la **nonna**, la **mamma**, la **sorella**. Per questo l'8 Marzo nel giorno o meglio nella "Giornata" Internazionale della Donna, lasciamoci trasportare dall'**amore** che proviamo e dedichiamo loro tutto il tempo possibile anche con una piccola azione, come ad esempio cucinare con le nostre mani un pranzo o una cenetta. Sorprendiamole con questo gesto che, al di là del risultato, dimostrerà la nostra gratitudine e amore.

Ecco allora alcune proposte che, come valore aggiunto, vi garantiranno un ottimo risultato.

Per iniziare...

Uova di primavera



- MAIONESE 1 ciotola
- UOVA 4 grandi
- SENAPE FORTE DI DIGIONE 1 cucchiaino
- PREZZEMOLO TRITATO q.b.
- ACCIUGHE SOTTO SALE PULITI O DI ACCIUGHE SOTT'OLIO 8 filetti
- INSALATINE VARIE, VERDURE SOTT'OLIO, OLIVE A PIACERE PER LA DECORAZIONE q.b.

PROCEDIMENTO:

1. 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.
2. Aromatizzate la **maionese** con la **senape**.
3. Sgusciate le **uova**, tagliatele a metà nel senso della lunghezza, separate i tuorli dagli albumi.
4. 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.
5. Deponete sul fondo di ciascun mezzo albume un **filetto di acciuga del Cantabrico**, poi riempiteli usando il composto di tuorli e maionese. Poi spolverateli con i rimanenti tuorli sbriciolati che daranno alle uova un aspetto che ricorderà la mimosa.
6. Deponete le **uova primavera** su un piatto da portata o piatti individuali ricoperti da insalata e decorate a piacere. Servite questo antipasto sfizioso bello fresco.

CONSIGLI

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 maionese 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.