

# Uova sode ripiene



Le uova sode ripiene sono un finger food veloce e gustoso, ideale per un aperitivo o apericena. Un piatto freddo, ottimo per l'estate.

## Ingredienti per 8 uova sode

8 uova  
100 g di tonno  
3 cipollotti  
olio evo  
sale e pepe

## Preparazione

Preparate le uova sode secondo la ricetta classica, semplicissima. Mettete le uova in una pentola e versate acqua fredda fino a coprire completamente le uova. Portate l'acqua a bollore, dopodiché cuocete le uova per altri 5 minuti.

Nel frattempo tagliate finemente i cipollotti e rosolateli in padella con un filo d'olio evo. Versate i cipollotti appena cotti in una ciotola e aggiungete il tonno, sbriciolandolo con una forchetta.

Quando le uova saranno cotte, togliete la pentola dal fornello e fate passare le uova sotto il getto dell'acqua fredda. Lasciatele raffreddare, dopodiché piano piano staccate il guscio.

Tagliate ciascun uovo sodo a metà, nel senso della lunghezza e, facendo attenzione a non rompere il bianco d'uovo sodo, togliete i tuorli. Aggiungete i tuorli nella ciotola insieme al tonno e al cipollotto, sbriciolatelo bene con una forchetta, aggiungete sale e pepe e amalgamate bene il tutto.

A questo punto, con l'aiuto di un cucchiaino riempite ciascuna metà di uovo sodo con il composto e servite freddo.



I più golosi possono eventualmente aggiungere al ripieno anche la maionese.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altro in Aperitivo, Apericena e Brunch](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)