

Uova alla greca (Antipasto)



Preparazione

Cuocete le uova in acqua bollente per 10 minuti poi toglietele dall'acqua e aspettate che si raffreddino un po'. Mentre le uova si cuociono, spellate il peperone facendolo bruciare sopra un fornello.

Quando la buccia del peperone sarà completamente nera, toglietelo dal fuoco e avvolgetelo con della pellicola trasparente e lasciatelo riposare per cinque minuti. Spellate le uova e tagliatele a metà. Raccogliete in una terrina i rossi dell'uovo tenendo i bianchi ben integri.

Aggiungete la feta fatta a pezzettini, il trito di prezzemolo e acciuga e il peperone tagliato a dadolata piccolissima. Condite con dell'olio, del sale e del pepe mescolate bene il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo.

Con un cucchiaino, riempite i bianchi d'uovo con il pieno appena preparato. Servite a temperatura ambiente.

Consigli

Vi suggeriamo, a seconda dei vostri gusti, di scegliere tra i peperoni arrostiti oppure i peperoni sottaceto.

Curiosità

Per controllare la freschezza delle uova, fate il test del pentolino: se l'uovo va a fondo, è ancora buono. Qualora venisse a galla, non usatelo per la preparazione.

Informazioni

Preparazione 30 minuti

Cottura 15 minuti

Dosi per 8 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Uova 4 unità

Peperoni rossi 25 grammi (spellati)

Feta greca 50 grammi

Prezzemolo

Olio

Pepe

Sale