



Uova alla diavola

🍷 Categoria: Portate - Antipasti



Informazioni Generali

Preparazione: 15 min	Cottura: 10 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Medio	Difficoltà: Molto Bassa	

Le uova alla diavola sono un appetitoso stuzzichino o antipasto da proporre agli amanti del genere piccante: queste uova possono essere un'ottima introduzione per una cenetta romantica e afrodisiaca ma riscuoteranno un grande successo anche durante un'informale cena tra amici.

Non dovete per forza ottenere una pietanza troppo piccante: basterà infatti regolare la quantità di peperoncino che più vi sembrerà adatta al gusto dei vostri commensali, creando così un antipasto stuzzicante e appetitoso senza mandare a fuoco il palato degli ospiti.



Ingredienti

>> Acciughe (alici) sott'olio 4 filetti	>> Peperoncino fresco piccante 1/2
>> Capperi sott'aceto strizzati 1 cucchiaino	>> Prezzemolo tritato 2 cucchiaini
>> Olive nere denocciolate 8-10	>> Tonno all'olio di oliva 1 scatola da 80 gr
>> Paprika in polvere dolce 1 cucchiaino	>> Uova 6

Preparazione



br / > Rassodate le uova mettendole a bollire in un tegame (1). Quando le uova saranno pronte, spegnete il fuoco e raffreddatele velocemente ponendole sotto un getto di acqua fredda. Sgusciatele e tagliatele a metà come in fotografia (2), quindi con un cucchiaino estraete delicatamente i tuorli sodi ponendoli in un piattino (3) il tutto avendo cura di non rompere i bianchi che dovrete farcire più tardi.





Sminuzzate e versate in un mixer le acciughe, il tonno sgocciolato (tenete da parte l'olio che utilizzerete in seguito), le olive nere, i capperi, 1 cucchiaio raso di prezzemolo tritato (l'altro vi servirà alla fine), il peperoncino piccante e mezzo cucchiaino di paprika dolce (4). Versate tutti i tuorli nel mixer (5) assieme agli altri ingredienti, quindi azionate la macchina e aggiungete un cucchiaio o due di olio di tonno (quello messo da parte) per ottenere una crema morbida ma compatta (6).



Trasferite in una tasca con bocchetta a stella il composto ottenuto (7) e riempieteci abbondantemente l'incavo delle uova (8); mano a mano che le riempirete, adagiatele su di un piatto da portata fino all'esaurimento poi spolverizzatele leggermente con la paprika dolce e il prezzemolo tritato (9).

Consiglio

Volendo rendere il **composto più leggero** potete aggiungere nel mixer, assieme agli altri ingredienti, della **mollica di pane** ammollata, strizzata e sbriciolata. Se preferite, al posto dell'olio sgocciolato del tonno, potete aggiungere olio di oliva; assaggiate la crema prima di trasferirla nella tasca con la quale riempiere le uova, così da poter eventualmente accentuare a piacere il gusto piccante.

Nel caso invece vogliate andarci piano, tritate solo una punta di peperoncino fresco e al limite aggiungete successivamente anche il resto.