OLIO CUORE

Uova ripiene di maionese e ricotta

Ingredienti

- 6 uova
- 90 g ricotta
- 100 g **Maionese Cuore senza uova con proteine vegetali**
- **Sale Iposodico Iodato Cuore**
- pepe
- qb prezzemolo tritato

- **Portata: Antipasti**
- **Tempo: 5''**
- **Persone: 2**
- **Calorie: 199.33 Kcal**
- **Grassi: 16.83 g**

Preparazione

- Rassodare le uova in acqua bollente per 8-9 minuti, attendere che si raffreddino, poi sgusciarle. Dividere a metà le uova.

- Con delicatezza prelevare i tuorli e passarli nel setaccio.

- Aggiungere la **Maionese Vegetale Cuore**.

- Completare con la ricotta, il sale e il pepe.

- Trasferire il composto in un sac à poche con beccuccio tondo e spremerne un ciuffo su ogni mezzo uovo.

- Guarnire le uova con prezzemolo tritato. Conservare in frigo fino al momento di servire.

La ricetta è stata preparata con:

Olio di Mais

Sale Iposodico