



Ricetta di Pasqua pulcini con uova ripiene



> 30 min. Elaborare Vegetariano



Zubereitung

1. Cuocere le uova in una casseruola fino a cottura completa.
Poi mettetele da parte a raffreddare.
2. Nel frattempo, potete preparare la decorazione. A tale scopo, tagliate una carota a strisce, che serviranno poi a formare le zampe o le zampe dei pulcini, e formate delle strisce a triangolo per i becchi.
3. Per il ripieno, tagliare le uova a metà in senso orizzontale.
Togliere i tuorli e metterli in una ciotola. Mescolare la maionese, la senape e il sale. Versare il composto in un beccuccio da pasticceria e versarlo nella metà inferiore.
Posizionare la metà superiore dell'uovo e premere leggermente.
4. Infine, non resta che aggiungere le decorazioni che abbiamo preparato nel passaggio 2. I grani di pepe nero possono essere usati come occhi.

Suggerimento:

In poco tempo si può creare anche un bellissimo galletto. Per farlo, basta incidere la parte superiore dell'uovo sodo, applicare una fetta di carota a forma di pettine di gallo e usare i grani di pepe nero come occhi.

Zutaten

- 6 uova

Per il ripieno:

- 2 cucchiai di maionese
- 2 cucchiai di senape
- sale

Per la guarnizione:

- 1 carota
- Grani di pepe nero