

## *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 cucchiaini di maionese
- 2 cucchiaini di senape
- sale

#### *Per la guarnizione:*

- 1 carota
- Grani di pepe nero