

COMPAGNIA DELLE UOVA

Ingredienti

- 4 uova
- pinoli
- pepe nero
- ravanelli

Come si prepara

Immergere 4 uova in acqua bollente e lasciarle cuocere per 10 minuti. Scolarle, farle raffreddare ed eliminare il guscio.

Per gli omini: Decorare le uova con i ravanelli interi, avendo cura di non eliminare la radice alla base del ravanello, perchè servirà come perno per bloccare il ravanello in cima all'uovo.

Per i topini: Affettare fettine sottili di ravanelli per formare le orecchie. Staccare la radice di ravanello più lunga per la coda e inserire due grani di pepe nero sul fronte per gli occhi.

Per i ricci: Utilizzare i pinoli come aculei e i grani di pepe per realizzare gli occhi.

Difficoltà: 1

Tempo: 20

Tabella nutrizionale

Valore energetico	10 kcal 42 kJ
-------------------	------------------

Tags

antipasti freddi, occasioni speciali, bambini, pasqua, pasquetta, new, feste, Compagnia delle uova, divertenti, tradizionale, mediterraneo

