

UOVA PRIMAVERA

Ingredienti

- Prezzemolo
- Erba cipollina
- Maionese Calvé
- TopDown Ketchup Calvé

Come si prepara

Bollire le uova per 8 minuti e lasciarle raffreddare.

Mettere il tuorlo in uno schiacciapatate e passare.

Aggiungere la maionese Calvé (classica, Mayò o Leggera in base alle preferenze), il sale, l'erba cipollina e il prezzemolo.

Decorare con olive e ketchup.

Tempo: 15

Gradimento: 5

Tags

veloci, single, uova, monoporzione, maionese calvé, top down ketchup