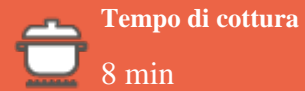
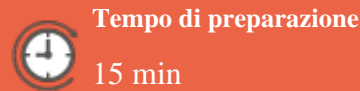


## Uova alla diavola - Stuzzichini



### Ingredienti

**DOSI PER  
4 porzioni**

8 Uova

60 g di Maionese

1 cucchiaio di Aceto bianco

1 cucchiaio di Senape

Paprika piccante

1 ciuffetto di Prezzemolo

Sale

### Preparazione

- Mettete le uova in un pentolino con acqua fredda e, dal momento dell'ebollizione, lasciatele cuocere per 8 minuti.
- Scolatele, fatele freddare bene, eliminate il guscio con delicatezza e tagliatele a metà.
- Mettete i tuorli in una terrina, schiacciateli bene aiutandovi con una forchetta, unite la maionese, la senape, l'aceto, un pizzico di sale e mescolate.



- Trasferite il tutto in una tasca da pasticcere e con questa farcite le mezze uova.
- Disponete le uova su un piatto da portata, spolveratele con la paprika, il prezzemolo tritato e servite.