

Uova alla greca

Categoria: Sapori dal Mondo - Grecia



Informazioni Generali

Preparazione: 15 min	Cottura: 8 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa	



Le uova alla greca, coloratissimo e saporito antipasto a base di formaggio Feta, si preparano in pochissimi minuti e si possono conservare già pronte in frigorifero per un paio di giorni.

Fresche e gustose, le uova alla greca possono essere adagiate e servite su un lettino di insalata verde e guarnite o accompagnate da olive nere greche.

Ingredienti

Feta 100 gr	Acciughe (alici) 4 filetti
Prezzemolo tritato 2 cucchiaini scarsi	Olio extravergine di oliva 3 cucchiai
Pepe bianco a mulinello	Sale q.b.
Uova 8	Peperoni rossi, 50 gr

Preparazione



Per preparare le uova alla greca cominciate arrostando e spellando il peperone (1), cliccate qui per vedere come fare, poi tagliatelo in filetti che ridurrete a cubetti molto piccoli. Fate quindi bollire 8 uova fino a che diventino sode (circa 8 minuti), poi fatele raffreddare (per velocizzare questa operazione mettetele sotto l'acqua fredda per qualche minuto).

In una ciotola mettete il formaggio Feta tagliato a cubetti molto piccoli, i peperoni e le acciughe tritate finemente (2). Sgusciate le uova, tagliatele a metà per il lungo e privatele del tuorlo ormai sodo che aggiungerete al composto dopo averlo passato con uno schiacciaglio o tritato con una forchetta (3).



Aggiungete quindi anche il prezzemolo tritato (4) e mischiate in una ciotolina tutti gli ingredienti precedentemente sminuzzati, in ultimo aggiungete l'olio di oliva e il pepe (5); aggiustate eventualmente di sale, ma fate attenzione perché il composto è già molto saporito.

Riempite le cavità delle uova sode con il composto ottenuto (6), e mettetele in frigorifero in un contenitore con coperchio per almeno un'ora.

Al momento di servirle, adagiate le uova alla greca su di un lettino di colorata insalata mista o insalatina verde.

Conservazione

Consigliamo di consumare le uova alla greca al momento ma se lo gradite potete conservarle per 1 giorno al massimo, chiuse in un contenitore ermetico e poste in frigorifero.

I consigli di Sonia

Al posto dei peperoni arrostiti potete usare dei filetti di peperoni sottaceto, che renderanno però il sapore del ripieno piuttosto acidulo. Se invece opterete per quelli sott'olio, ricordatevi di aggiungere meno condimento al composto quando lo amalgamerete al resto degli ingredienti. Se non vi piace la feta, un'ottima alternativa potrebbe essere l'emmentaler.

