



INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

4 Uova
100 g Yogurt bianco naturale
q.b. Sale
q.b. Pepe bianco
50 g Trota affumicata
q.b. Olio evo

UOVA SODE RIPIENE DI YOGURT CON DADINI DI TROTA AFFUMICATA

Rassodare le **uova**, facendole bollire per 8 minuti in un pentolino. Scolarle, passarle sotto l'acqua fredda e sgusciarle. Tagliarle a metà e mettere i **tuorli** in una ciotola. Con una forchetta schiacciarli e amalgamarli con lo **yogurt, sale e pepe**. Mettere questa crema in un *sac à poche* e distribuirla sulle uova. Completare con cubetti o listarelle di **trota affumicata**. Lasciar riposare per mezz'ora in frigo. Condire con un **filo di olio evo**. Servire fredde.