

## Nidi di uova sode con verdure e salmone



### **Ingredienti per 4 persone:**

8 uova  
Mezza zucchina  
Mezzo peperone  
Una carota  
Un cipollotto  
50g di salmone affumicato  
Un cucchiaio di maionese  
Limone, zenzero fresco  
Olio extravergine di oliva  
Sale fino



### ***Preparazione:***

Spunto la carota raschiata. Pulisco il peperone di semi e filamenti. Taglio queste verdure, con mezza zucchina, a dadini piccolissimi (2-3 mm), riduco la parte bianca del cipollotto a fettine di 1-2 mm, che divido ad anelli.

Intanto, rassodo le uova, le raffreddo, le sguscio e le divido a metà. Ne svuoto 4 dei tuorli che amalgamo con i dadini di verdure crude, sale e poco olio. Riempio gli 8 mezzi albumi con il composto preparato, quindi li guarnisco con gli anelli di cipollotto.

Riduco la mezza zucchina rimasta a striscioline larghe un paio di mm, che divido in 8 mazzetti. Ricavo dalle fette di salmone strisce larghe un paio di cm, in cui avvolgo le zucchine. Recupero gli altri 4 tuorli sodi e li lavoro con la maionese, poco sale, una spruzzata di succo di limone e circa un cucchiaino di zenzero grattugiato. Riempio gli 8 mezzi albumi rimasti con il composto e li guarnisco con i rotolini di salmone. Servo subito in tavola le uova.