



OUS FARCITS AMB SARDINA

Receptari d'Estiu 2012. Diputació de Barcelona

Ingredients per a quatre persones

- 4 ous
- 1 llauna de sardines en oli
- 4 cullerades soperes de maionesa
- 1/2 cogombre

Preparació prèvia

No cal.

Elaboració

Bullir els ous durant 5 minuts fins que que estiguin durs i deixar-los refredar.

Pelar els ous, tallar-los pel costat llarg i treure'n els rovells.

Netejar el cogombre i tallar-ne la meitat a daus molt petits.

En un bol barrejar les sardines escorregudes i esmicolades amb la maionesa, els rovell d'ou, el cogombre, la sal i el pebre.

Omplir les mitges clares amb aquesta preparació.

Presentació

Decorar amb el cogombre restant tallat a rodanxes molt fines.

