

OUS FARCITS



Ingredients (4 persones)

- 8 ous
- 1 llauna de tonyina
- llet
- tomàquet fregit (pot ser de pot)
- maionesa (veure "Salses")
- sal



Elaboració

Primer de tot, fica els ous i una mica de sal en un pot amb aigua fins a cobrir-los i deixa que bullin 10 minuts de rellotge.

Segon, passat aquest temps posa'ls de seguida sota l'aixeta perquè es refredin. És recomanable treure'n les closques quan ja no cremin (surten més fàcilment). Fes-ho amb compte per no trencar la clara, ha de quedar sencera.

Tercer, separa els rovells de les clares i retira d'aquestes un trosset petit de la base, suficient perquè no es moguin, i els poses en una safata. Si cal, fes els forats dels rovells més grans amb la punta d'un ganivet.

Quart, tritura en una batedora (o a mà) els rovells, els trossets de clara que t'han sobrat, la tonyina, una cullerada de tomàquet (al gust), una mica de llet i un xic de sal. Ha de quedar una massa compacta.

Cinquè, reparteix equitativament la massa per totes les clares. En acabat, cobreix els ous de maionesa al gust. Es poden guardar a la nevera.

Nota: *Aquests ous són ideals com a acompanyament en amanides d'estiu.*