

### *Uova sode ripiene di tonno*

Ingredienti per 8 persone: 4 uova, 30 g di burro, 50 g di tonno sott'olio, 3 filetti d'acciuga sott'olio sgocciolati, un cucchiaio di capperi, prezzemolo, il succo di mezzo limone, sale.

Cuocete le uova in acqua bollente per 10 minuti. Fatele raffreddare sotto l'acqua fredda e sgusciatele.

Tagliatele a metà, estraete i tuorli e

frullateli nel mixer assieme a burro, capperi, acciughe, tonno, prezzemolo e succo di limone. Aggiustate di sale, poi mettete il composto in una sacca da pasticciere e lasciate rassodare in frigo per mezz'ora. Riempite gli albumi con il composto, quindi decorate con capperi e foglioline di prezzemolo.

### *Gnocchetti con patate e rucola*

Ingredienti per 4 persone: 300 g di gnocchetti di grano saraceno, 300 g di patate, 400 g di rucola, uno spicchio d'aglio, olio extravergine d'oliva, peperoncino, sale.

Tagliate a tocchetti le patate, dopo averle sbucciate e lavate. Mondate e lavate la rucola.

Mettete a cuocere le due verdure in-

sieme in abbondante acqua salata. Dopo qualche minuto di cottura, versate nell'acqua anche la pasta. Intanto soffriggete nell'olio lo spicchio d'aglio tagliato a lamelle con il peperoncino; scolate pasta e verdure e versatele nel condimento facendo insaporire il tutto nel condimento, quindi servite ben caldo.