

## Uova sode ripiene di crema di fagiolini, pinoli e timo

Una farcitura leggera e aromatiche è quello che ci vuole per rendere uniche delle semplici uova sode.



Le **uova** sono alimenti ricchi di proteine nobili, per questo non possono mancare nell'alimentazione di grandi e piccini. Oggi puoi provarle così, sode e farcite con una morbida crema di fagiolini, pinoli e timo. Anche i bimbi faranno i salti di gioia!

**Difficoltà: bassa**

**Costo: basso**

**Preparazione: 5 min. + 18 min. di cottura**

### Ingredienti (per 4 persone)

**4 uova Bio,Logico Despar**

100 g di fagiolini

**30 g di pinoli Bio,Logico Despar**

1 rametto di timo fresco (preferibilmente limonato)

**1 cucchiaino di succo di limone Passo dopo Passo Despar**

**2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva 100% Italiano Despar Premium**

un pizzico di sale

### Procedimento

1. Prepara le uova sode: falle bollire in un pentolino d'acqua per circa 7/8 minuti.
2. Nel frattempo lava e monda i fagiolini. Cuocili in acqua bollente leggermente salata per una decina di minuti, quindi scolali.
3. Una volta cotte le uova e fatte raffreddare sotto acqua corrente fredda, privale del guscio, taglia la parte superiore dell'albume ed estrai il tuorlo.
4. Nel bicchiere del mixer riunisci i fagiolini, le foglie di timo, il tuorlo, i pinoli, un pizzico di sale e l'olio e frulla.
5. Farcisci le uova con la crema di fagiolini aiutandoti con un cucchiaino.