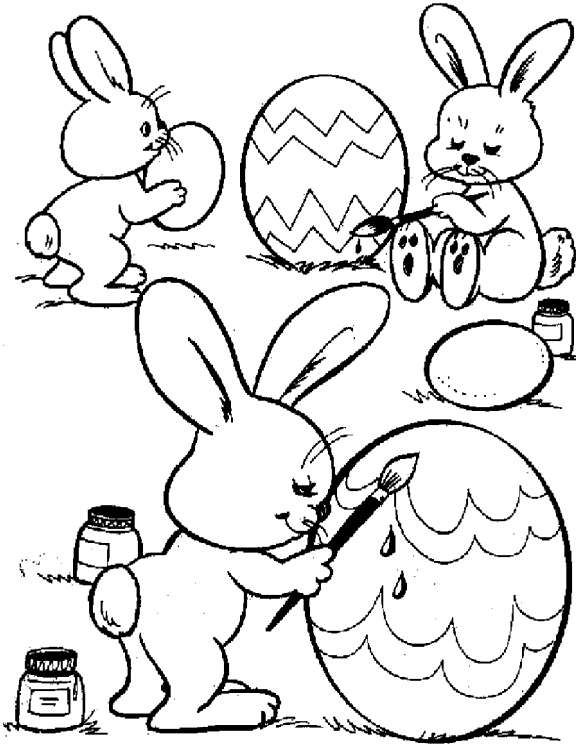


## Colora le uova pasquali



Con un po' di fantasia ,  
un semplice uovo può  
diventare un elemento  
decorativo per la tavola  
pasquale.

E allora coraggio!.....

Coloriamo!

Scegliete uova grosse e chiare.  
Lavatele con acqua tiepida e detersivo.  
Per ottenere uova nelle seguenti colorazioni fate così:

VERDI: in una pentola, 3 lt. di acqua fredda e 250 gr.di foglie di spinaci, unite 6 uova a temperatura ambiente per 30 minuti. Bollite per 8 minuti.

Lasciatele in ammollo per 15 minuti.

GIALLE: come prima ma sostituendo gli spinaci con zafferano sciolto in un cucchiaino di succo di limone.

ROSSE: mettete nell'acqua la barbabietola cruda tritata.

VIOLA: mescolate all'acqua di cottura 250 gr.di purea di mirtilli surgelati.

RAMATE: unite all'acqua di cottura la buccia di 1 kg. di cipolle gialle.

BLU: 250 di cavolo rosso tritato fine.





### Uova con motivi geometrici:

incollate alle uova il nastro adesivo senza coprire interamente l'uovo e procedete alla cottura come descritto precedentemente. Dopo la cottura asciugate le uova e staccate i pezzi di nastro adesivo. Otterrete i disegni geometrici.

### Uova con brillanti:

spruzzate le uova con colla spray e cospargete di brillantini. lasciate asciugare bene.

### Uova di cioccolato:

praticate un foro alle due estremità dell'uovo con uno spillo appuntito. Allargate delicatamente il foro. Infilate lo spillo fino a trapassare e bucare il rosso dell'uovo. Svuotate l'uovo e lavatelo bene all'interno. Chiudete con un piccolo tappo di carte uno dei due fori dell'uovo. appoggiate l'uovo in una tazzina da caffè con il foro tappato verso il basso. Dividete in scaglie 80 gr. di cioccolato fondente per ogni uovo, versatelo in un pentolino e unite 1 cucchiaio di panna da cucina. Lasciatelo sciogliere a fiamma bassa. Formate un imbuto con la stagnola e lasciate scendere il cioccolato caldo. Lasciate rassodare per 4/5 ore a temperatura ambiente. Pulite il guscio.

