

# Deviled Eggs – Mad Men



**Deviled eggs** – “uova indiavolate” perché condite con spezie piccanti – sono uova bollite con ripieno che si prepara unendo il tuorlo dell’uovo sbriciolato con un’emulsione di maionese e senape, aromatizzata a scelta e il tutto spolverizzato con paprika o altre spezie.



Apicio

Degli storici fanno risalire una versione antica delle deviled eggs ai tempi dell'Impero Romano, **Apicio** (famoso gourmet e gastronomo vissuto tra il I sec. a.c. e I d.c) cita nel suo *De re coquinaria* una ricetta di uova condite con salsa di liquamen o garum, olio, pepe e silfio – pianta estinta simile ad un finocchio gigante.

Il testo di questa ricetta appare per la prima volta nel 1896 in *Boston Cooking-School Cookbook*, libro di scuola di cucina di Boston. Si dovrà aspettare dopo la seconda guerra mondiale perchè questa pietanza diventi un antipasto e uno spuntino (anche per i picnic) molto in voga in America.

Possiamo verosimilmente immaginarci che le **deviled eggs** fossero presenti come antipasto e stuzzichino nelle case dei protagonisti di *Mad Men* e che negli incontri di lavoro alla Sterling Cooper fossero lo snack preferito di *Peggy Olson*, la brillante e bella segretaria poi promossa copywriter e di *Ken Cosgrove*, il simpatico account e a tempo perso scrittore.

**Ingredienti per 6 persone**

**Deviled Eggs Mad Men**



*Uova grandi 6*

*Maionese 120 gr*

*Senape piccante 1 cucchiaino*

*Paprika dolce 1/2 cucchiaino*

*Pepe di Cayenne 1/4 di cucchiaino*

*Sale q.b.*

### **Preparazione:**

Immergete le uova in una pentola piena di acqua fredda.

Lasciate cuocere per 8-9 minuti da quando inizia il bollore.

Scolate le uova dall'acqua, aiutandovi con una schiumarola, e fatele raffreddare posizionandole sotto l'acqua fredda corrente.

Sgusciatele e tagliatele a metà.

Delicatamente togliete i tuorli radunandoli in una ciotola.

Aggiungete la maionese, la senape, la paprika, un pizzico di sale, una spolverata di pepe di Cayenne.

Mescolate bene fino a ottenere un composto cremoso.

Adagiate gli albumi su di un vassoio e riempite i "buchi" lasciati dai tuorli con la crema appena preparata.

Spolverizzate con altra paprika e servite.



## Note

- Aiutatevi con un sac à poche per riempire le uova
- Potete prepararle con qualche ora di anticipo conservandole coperte in frigorifero
- Potete sostituire il pepe con il tabasco (contate 3 gocce)