

## Uova sode con olive, capperi e limone



### Ingredienti (per 1 porzione)

- 2 uova
- 2 olive kalamata o nere
- 2 olive verdi
- 4 capperi
- 1 rametto di timo fresco
- mezzo limone bio (la buccia)
- 1 cucchiaino di olio extra vergine di oliva Bio, Logico Despar**
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe

### Procedimento

1. Preparo le uova sode, cuocendole per 7 minuti dal bollore. Le raffreddo sotto acqua fredda corrente e poi le sbuccio. Le taglio a metà.
2. Trito la polpa delle olive, i capperi lavati e strizzati, le foglioline di timo e la buccia di limone a scorzette.
3. Condisco le uova con il trito di olive e capperi, sale e pepe, e olio extra vergine.