

Procedimento per le uova di gallina:

### 1. Bollitura delle uova

- Mettere le uova in un pentolino, coperte d'acqua fredda.
- Portare a ebollizione, far bollire per circa **10-12 minuti**.
- Lasciar raffreddare (meglio se immerse in acqua fredda o ghiacciata per evitare che si rompano).

### 2. Colorazione

#### Colorare le uova con ingredienti naturali

Ingredienti comuni per i colori:

- **Rosso/rosa:** barbabietola
- **Blu/viola:** cavolo rosso
- **Giallo:** curcuma
- **Arancione:** bucce di cipolla gialla
- **Verde:** spinaci (col risultato meno intenso)
  - Mettere circa 2 tazze dell'ingrediente scelto (es. barbabietola tagliata a cubetti, cavolo rosso tritato, ecc.) in un pentolino.
  - Aggiungere 2 tazze d'acqua.
  - Portare a ebollizione.
  - Far sobbollire per circa 30 minuti.
  - Filtrare il liquido in un colino.
  - Lasciare intiepidire.
  - aggiungere 1 cucchiaino di aceto bianco per ogni tazza di liquido colorato (per fissare il colore).
  - Mettere le uova sode nel liquido colorato.
  - Lasciare in ammollo per almeno 1 ora (meglio se diverse ore o tutta la notte in frigorifero, per un colore più intenso).

### 3. Conservazione

- Le uova sode decorate devono essere **tenute in frigo** se si vuole mangiarle più tardi (non più di 1 settimana).
- Se nascondi le uova all'aperto per la caccia, **non lasciarle fuori per più di 2 ore**, altrimenti diventano non sicure da mangiare.