

Uova colorate da preparare con i bambini per Pasqua

Rosse, gialle, verdi, blu... Tante sono le possibilità per colorare le uova!!!

Si possono usare colori alimentari o colori naturali.

Vediamo gli ingredienti base:

1. uova meglio se bianche perché prendono meglio il colore
2. colori per alimenti (giallo, rosso, blu) o alimenti da cui ricavare i colori naturali (barbabietola o karkadè per il rosso, buccia di cipolla rossa per l'arancione o il rosa, curcuma o zafferano per il giallo, caffè per il marrone, mirtilli per il blu o viola, spinaci per il verde...)
3. acqua e aceto q.b



Procedimento:

Mettere le uova in un pentolino coperte d'acqua. Aggiungere un cucchiaino di aceto bianco e inserire i componenti coloranti (frutta, verdure, polveri o coloranti alimentari).

Far bollire le uova circa 6 minuti come per preparare le classiche uova sode. Poi spegnere il fuoco e lasciate riposare le uova nella loro acqua di cottura per 15 minuti. Togliere le uova dalla tintura e appoggiarle in un piatto o un cestino. Se si desidera una tintura più scura, si può mettere il pentolino con le uova e il colorante in frigo per una notte. Si possono rendere lucide le uova spennellandole con l'olio di oliva.

Se poi in casa avete stichers con soggetti primaverili basta attaccarli alle uova o con un pennello e tempere dipingere righe, palline, etc. Potrete così decorare la vostra tavola Pasquale rendendola tutta colorata!

