

SPIEDINI DI POMODORI

Ingredienti per 8 persone:

- 16 pomodorini sodi,
- 4 zucchine,
- 2 spicchi di scalogno,
- 250 g di formaggio cremoso,
- 1 manciata di olive verdi snocciolate,
- alcune foglie di menta,
- 5 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- 2 cucchiaini di aceto di vino,
- 1 presa di sale.

Spuntate le zucchine e tagliatele a fettine.

Tritate grossolanamente lo scalogno e distribuitelo sulle zucchine con le foglie di menta.

Irrorate con l'olio, prima emulsionato con l'aceto e una presa di sale, e lasciate marinare per 40 minuti.

Lavate i pomodori, eliminate la calotta superiore e i semi, quindi farciteli con il formaggio, a cui avrete aggiunto le olive tritate.

Infilate i pomodorini in corti spiedini di legno, alternandoli.

con le fettine di zucchine, sgocciolate dalla marinata, e serviteli con una fresca insalata verde.

Un consiglio: accompagnate gli spiedini con una salsa preparata mescolando 15 cl di maionese con 2 cucchiaini di ricotta, pepe a piacere e 100 g di sedano, 2 cucchiaini di cipolla rossa, 3 cucchiaini di menta fresca tutti tritati.