

---

## POMODORI ALLA MOUSSE DI CETRIOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 pomodori di uguale grandezza
- 200 g di ricotta
- 2 cetrioli piccoli
- 2 albumi d'uovo
- alcune foglie menta
- erba cipollina
- 2 cucchiai latte
- sale

Lavate i pomodori, tagliate loro la calotta superiore.

Svuotateli delicatamente dei semi, salateli e lasciateli capovolti perché perdano l'acqua in eccesso.

Nel frattempo lavate i cetrioli, spuntateli alle estremità e metteteli nel frullatore con la ricotta e due cucchiari di latte.

Unite alla mousse alcune foglie di menta e frullate.

Montate gli albumi a neve, incorporateli delicatamente al composto e riempite con questo i pomodori.

Cospargete con erba cipollina tagliuzzata.

Ricoprite i pomodori con le loro calottine, mettete in frigorifero a rassodare per un paio d'ore.

Togliete un quarto d'ora prima di servire.