

# POMODORI ALLE ACCIUGHE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 pomodori da insalata maturi
- 1 scatoletta acciughe sott'olio
- 1 scatoletta tonno al naturale
- 1 cucchiaio capperi
- alcune foglie basilico
- 1 fetta pane raffermo
- maionese

Lavate i pomodori e tagliateli in due, svuotateli con un cucchiaino stando attenti a non romperli.

Frullate nel mixer le acciughe, il tonno, la polpa del pomodoro, il basilico, i capperi e la mollica di pane bagnata e ben strizzata.

Farcite con il composto i pomodori svuotati e decorate con qualche foglia di basilico e un po' di maionese.