

POMODORI FARCITI

Ingredienti per 4 persone:

- 3 uova
- 8 pomodori maturi
- sale
- 150 g di tonno
- pepe
- 30 g di capperi
- 30 g di cetriolini
- 50 g di olive snocciolate
- 1 mazzetto basilico
- 1 tazza maionese

Fate rassodare le uova in acqua bollente, per 10 minuti.

Scolatele, fatele raffreddare sotto l'acqua corrente, sgusciatele, tritatele finemente e mettetele in una terrina.

Lavate i pomodori e asciugateli.

Privateli della calottina superiore e svuotateli con un cucchiaino; salateli un po' e metteteli capovolti su un canovaccio pulito a scolare.

Spappolate il tonno con i rebbi di una forchetta ed aggiungetelo alle uova con una presa di sale, un pizzico di pepe, i capperi, i cetriolini tagliati a rondelle, le olive tagliate a metà e il basilico finemente tritato.

Amalgamate il tutto con la maionese.

Asciugate i pomodori e riempiteli col composto.

Disponeteli sul piatto da portata e teneteli in frigorifero per 1 ora prima di servirli.