

# POMODORI FARCITI AL BASILICO

Ingredienti per 6 persone:

- 150 g di ricotta
- 100 g di burro
- 30 g di capperi
- 200 g di pomodori rotondi
- 2 limoni
- prezzemolo
- basilico
- 3 cetriolini sott'aceto
- aceto di vino

In un food processor montare la ricotta e il burro; unire il tonno e lasciare lavorare l'impasto per pochi minuti. Tritare finemente il prezzemolo, il basilico, i capperi, e i cetriolini; unire il tutto al primo impasto ed insaporire il tutto con la buccia grattugiata di un limone.

Spremere l'altro limone, filtrare il succo ed aggiungerlo al ripieno.

Tagliare i pomodori in modo da ricavare da ognuno un coperchio.

Svuotarli completamente dai semi e dalla polpa aiutandosi con un piccolo cucchiaino.

Salare leggermente i pomodori e metterli ad asciugare su un panno da cucina, rivoltandoli all'insù, in modo da eliminare buona parte della loro acqua di vegetazione.

Farcire i pomodori, ricoprirli con il loro coperchio e decorarli con delle foglie di basilico.

E' un ottimo antipasto estivo.