

POMODORI RIPIENI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 pomodori non troppo maturi,
- 1 panino,
- 3 cucchiaini di aceto,
- qualche foglia di basilico,
- 1 ciuffetto di prezzemolo,
- 20 g di capperi,
- 4 filetti d'acciuga,
- 3 cucchiaini d'olio,
- 4 olive nere,
- 1 vasetto di maionese.

Tagliare a metà i pomodori e svuotarli dei semi.

Mettere a bagno il pane con l'aceto e, quando sarà ammorbidito, strizzarlo bene e tritarlo con il basilico, il prezzemolo, le acciughe e i capperi, unendo l'olio.

Riempire i pomodori e guarnirli con la maionese e un'oliva.