

## ANTIPASTO DI LIMONI RIPIENI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 limoni
- 150 g di tonno sott'olio
- 2 uova sode
- 50 g di olive verdi
- 25 g di capperi
- olio d'oliva

Tagliare i limoni nel senso della lunghezza e svuotarli.

Mettere nel frullatore il tonno sgocciolato, i capperi, le olive snocciolate e i tuorli.

Frullare bene il tutto, versarlo in una ciotola e diluirlo con poco olio.

Distribuire il composto nei limoni svuotati.

Servire l'antipasto su un piatto da portata guarnito con foglie d'insalata e olive intere.