

ANTIPASTO DI POMODORI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 pomodori rossi sodi
- 200 g di ricotta
- 1 mazzo di basilico
- 1 cucchiaino di pinoli
- olio d'oliva
- latte
- sale
- paprica
- capperi

Lavare e asciugare i pomodori.

Svuotarli delicatamente con un cucchiaino.

Salare l'interno dei pomodori e lasciarli a perdere acqua.

Mettere nel mixer le foglie di basilico lavate e asciugate, i pinoli, 1 cucchiaino di olio, 1 di latte e frullare bene.

Setacciare la ricotta, metterla in una terrina e unire la salsa frullata, sale e paprica.

Amalgamare e riempire i pomodori con la crema.

Guarnire con i capperi e servire.