

---

## ANTIPASTO PRIMAVERA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 pomodori di media maturazione
- 3 uova sode
- 1 scatola di salmone da 150 g
- 1 tazza di maionese
- 1 limone (succo)
- pepe in grani
- sale
- filetti d'acciughe
- capperi

Passare al setaccio il salmone sgocciolato e unirlo alla maionese.

Unire il succo di limone a piacere e un po' di pepe.

Alternare su un piatto di portata i pomodori e le uova a fette, salare, versarvi la salsa preparata e, volendo, guarnire con filetti di acciughe arrotolati attorno ad un capperi.

Con gli stessi ingredienti si possono preparare dei canapè per un buffet freddo.