

COCKTAIL DI POMPELMO

Ingredienti per 4 persone:

- pompelmi
- olio d'oliva
- pepe
- sale
- cetriolini sott'aceto
- olive nere
- tonno
- uova sode
- prezzemolo

Togliete il cappello ai pompelmi, svuotateli e riempiteli con la loro polpa tagliata a pezzetti e condita con olio, pepe, sale, cetriolini sott'aceto affettati, olive nere, tonno sbriciolato e uova sode affettate.
Servite guarnendo con prezzemolo.