



Pomodori ripieni al tonno - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

antipasto - capperi - acciughe salate - maionese

Ingredienti:

4 pomodori maturi ma sodi,
1 spicchio d'aglio,
una manciata di capperi,
1 o 2 filetti di acciuga,
2 uova,
un paio di cucchiainate di maionese.

Preparazione

Lavare 4 pomodori di media grossezza, tagliarli a metà, svuotarli con un cucchiaino per togliere semi e acquosità interna, salateli leggermente e metterli capovolti a scolare per 30 minuti.

A parte preparare 2 uova sode, ricavarne il tuorlo e frullare assieme al tonno sbriciolato, ai filetti d'acciughe, all'aglio tritato finemente, e ad una manciata di capperi. Aggiungere poi man mano olio per legare e ottenere un composto abbastanza morbido. A questo composto, infine, mescolare qualche cucchiaino di maionese, e usarlo per farcire i mezzi pomodori. Per un aperitivo o un antipasto preparare la ricetta utilizzando i pomodorini pugliesi, quelli molto piccoli e tondi.