



RICETTA: POMODORI CRUDI RIPIENI



Portata: Contorni
Olio Bertolli: Fragrante
Difficoltà: Facile
Tempo di preparazione: 20 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 8 pomodori maturi e sodi
- 160 g di tonno al naturale
- 1/2 scalogno
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 mazzetto di basilico
- 2 rametti di timo
- 15 g di capperi sott'aceto
- 60 g di olive verdi e nere denocciolate
- 4 cucchiai di olio d'oliva extravergine
- 1 cucchiaino di succo di limone
- sale
- pepe

Preparazione:



Lava i pomodori, asciugali e taglia la calotta superiore. Svuotali con un cucchiaino privandoli dei semi (1), cospargili con un pizzico di sale e capovolgili su un piatto per far perdere l'acqua di vegetazione (2). Dopo circa mezz'ora sciacquali e asciugali con un telo. Lava il timo, il prezzemolo, il basilico, asciugali e tritali insieme allo scalogno (3).



Scola i capperi e sminuzzali insieme alle olive (4). Mescola in una ciotolina il succo di limone con un pizzico di sale e di pepe, unisci l'olio (5) e batti gli ingredienti con una forchetta fino a ottenere una salsa ben emulsionata. Scola il tonno, mettilo in una terrina e schiaccialo con una forchetta (6).



Olio consigliato:



Fragrante

Unisci il battuto di olive e capperi (7) e il trito d'erbe e scalogno, condisci con la salsa (8) e mescola. Riempi i pomodori con il composto (9) e servili.