

ANTIPASTI E SNACK

Mousmé

LUOGO: Europa / Francia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 4 pomodori piccoli
- 200 g di sedano
- 100 g di stachys (erba appartenente alla famiglia della menta detta anche "orecchie di coniglio")
- salsa remoulade

PREPARAZIONE

1 Incidere circolarmente la parte superiore dei pomodori ottenendone un coperchio; staccarla e scavare nel loro interno. Condirli e lasciar sgocciolare per 30 min., rovesciando i frutti.

Riempire poi con un insalata di sedano tagliato in julienne, legata con salsa remoulade. Decorare con gli stachys pelati, cotti precedentemente in acqua calda e limone, conditi con olio e sale. Disporre su un piatto da antipasto, decorando con prezzemolo.