

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Pomodori in insalata ripieni

LUOGO: Europa / Bulgaria

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



INGREDIENTI

- 1kg di pomodori
- 1 sedano di media grandezza
- 250g di formaggio di pecora in salamoia
- il prezzemolo
- il pepe
- l'aceto
- l'olio di semi di girasole
- sale
- 1 cetriolo (facoltativo)

PREPARAZIONE

1 Sbucciare e affettare il sedano, bollirlo in acqua salata, scolarlo e miscelarlo al formaggio grattugiato, all'olio e al prezzemolo tritato.

Tagliare via dai pomodori la calotta superiore, scavarli e riempirli con il preparato di sedano e formaggio (per dare un tocco elegante al piatto mettere i pomodori su di una fetta di cetriolo).

Cospargere con pezzettini di pomodoro e prezzemolo.