

ANTIPASTI E SNACK

## Pomodorini ripieni

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 30 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

POMODORI CILIEGINI 20 gr

TONNO SOTT'OLIO 100 gr

MAIONESE LIGHT 6 cucchiaini da tavola

OLIVE NERE 50 gr

PARMIGIANO REGGIANO 50 gr

UOVA DI SALMONE 3 cucchiaini da tè

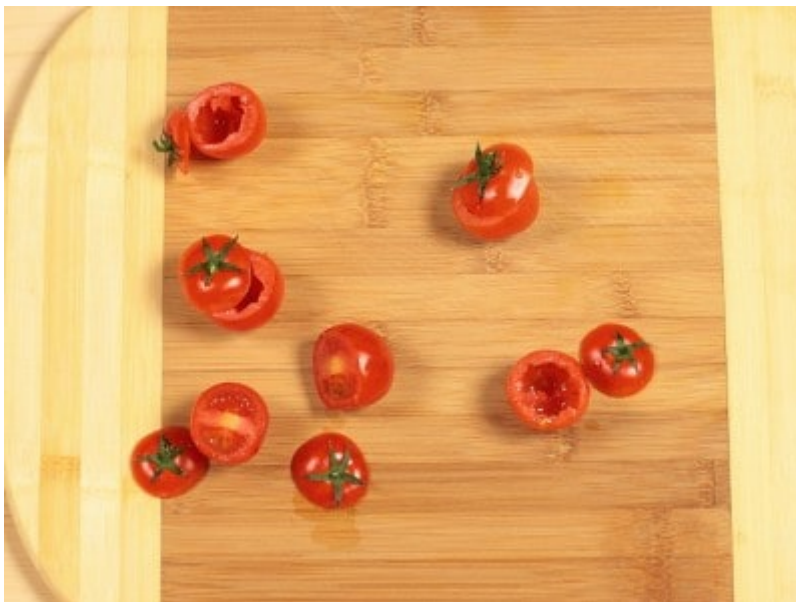
INSALATA MISTA

I pomodorini ripieni, praticamente un emblema dell'estate! Da riempire con ogni salsa vi venga in mente, mousse o crema salata, da servire con foglie di lattuga verdissime o su un letto di indivia; da fare grandi o piccoli, decorati o minimal, i pomodorini ripieni non hanno certo bisogno di presentazione. Quello che serve è solo la vostra fantasia in cucina!

### PREPARAZIONE

**1** Lavate ed asciugate i pomodorini, quindi rimuovete la calottina superiore e scavateli con molta cura in modo tale da ottenere dei piccoli contenitori.

Prendete ogni pomodorino e tagliatene una sottilissima porzione sul fondo in modo tale che si crei una base sulla quale potranno poggiare senza cadere.



**2** Ora che i pomodorini sono pronti, proseguite preparando la farcia. Raccogliete in una ciotola il tonno sbriciolato, la maionese leggera Calvè e le olive tritate grossolanamente ed amalgamateli.



**3** Farcite con questo composto tutti i pomodorini.



4 A questo punto prendete un padellino antiaderente e mettetelo sul fuoco in modo che si scaldi molto bene, quindi distribuite un sottile strato di parmigiano grattugiato e lasciate che si fonda.

Rimuovete la cialda di parmigiano calda dal padellino e mettetela da parte; non appena la cialda sarà fredda e solidificata, tagliatela a triangolini.

Distribuite due o tre uova di salmone e infilate un triangolino di parmigiano in ciascun pomodorino.

Prendete un vassoio da portata e create un letto d'insalata verde, quindi collocatevi sopra i pomodorini appena preparati.

