

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Pomodori alla giardiniera

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

Pomodori da insalata
giardiniera sottaceto
tonno in scatola
maionese
olive verdi e nere denocciolate.

PREPARAZIONE



- 2 Tagliare la parte superiore dei pomodori, svuotarli e mettere l'interno a scolare in un colapasta.





- 3 Salare leggermente il pomodoro e posizionarlo capovolto per far eliminare l'acqua in eccesso.



- 4 Mettere nel frullatore la giardiniera, il tonno, il ripieno del pomodoro e le olive.

Frullare per ottonere un composto grossolano.





5 Aggiungere la maionese e riempire i pomodori



6 Decorare a piacere con le olive nere.

