

SECONDI PIATTI

# Pomodori ripieni tonno e maionese

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **molto bassa**    PREPARAZIONE: **15 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

---



Immagina quelle giornate estive in cui persino l'aria sembra tremare per il caldo e l'unica stanza della casa da cui vuoi stare alla larga è la cucina. In momenti come questi, la soluzione definitiva si nasconde nel frigorifero, pronta a svoltarti la giornata con il fascino di un grande classico della tradizione: i **pomodori ripieni tonno e maionese**. Questo piatto rappresenta il comfort food della bella stagione, un autentico rifugio di freschezza che racchiude in ogni morso i ricordi d'infanzia e i sapori più genuini.

La bellezza di questa preparazione risiede nella sua disarmante semplicità. Puoi portarla in tavola in

appena **quindici minuti** e, soprattutto, **senza accendere i fornelli**. Per elevare la ricetta e ottenere una mousse incredibilmente vellutata, il trucco ideale è utilizzare una [maionese fatta in casa](#), densa e saporita al punto giusto. Diventerà subito la star dei tuoi pranzi estivi veloci, ottima da servire accanto alle tradizionali [uova sode ripiene](#) o come sfizioso antipasto che anticipa una ricca [insalata di riso](#) da spiaggia.

Il vero segreto per un risultato da applausi sta tutto nel perfetto contrasto tra la consistenza dell'ortaggio e la sapidità del ripieno. Se adori i piatti freddi capaci di unire le verdure di stagione al sapore del mare, questa combinazione ti ricorderà la delicatezza del [vitello tonnato](#) o la sfiziosità delle [zucchine ripiene di tonno](#). Scegli i pomodori ramati più belli, svuota la polpa con pazienza e preparati a gustare un successo assicurato!

## INGREDIENTI PER I POMODORI RIPIENI SENZA COTTURA

POMODORI RAMATI grandi, sodi e maturi  
- 4  
TONNO SOTT'OLIO peso sgocciolato -  
250 gr  
MAIONESE abbondanti - 3 cucchiaini da  
tavola  
CAPPERI SOTTO SALE 1 cucchiaino da  
tavola  
OLIVE VERDI DENOCCIOLATE 5  
SALE  
PEPE NERO  
FOGLIE DI BASILICO

## COME FARE I POMODORI RIPIENI DI TONNO E MAIONESE

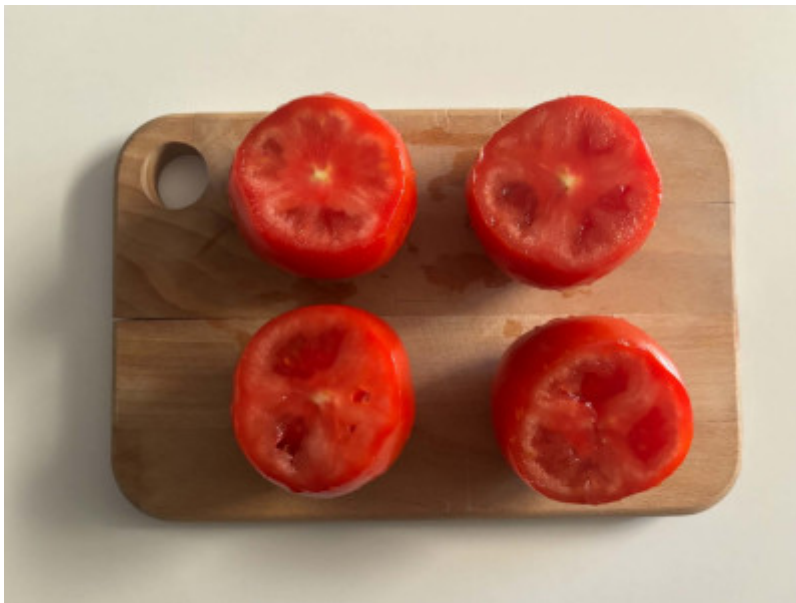
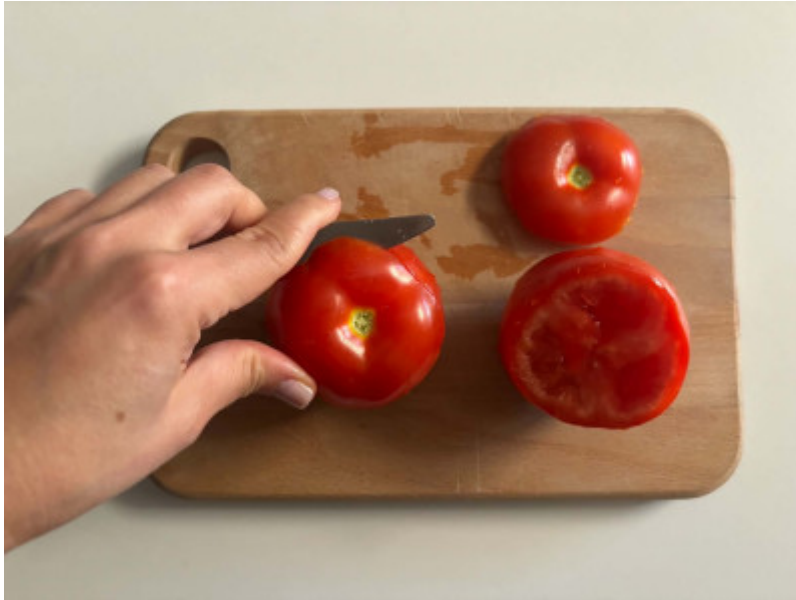
**1** Lava accuratamente i pomodori e asciugali con cura. Utilizzando un coltello seghettato, taglia la calotta superiore e tienila da parte: sarà la decorazione finale del tuo piatto.

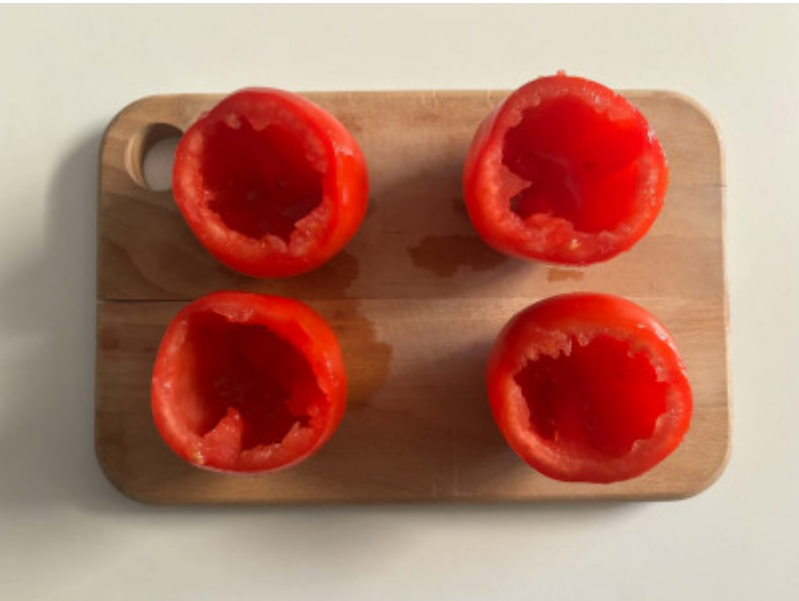
**Svuota l'interno di ogni pomodoro** aiutandoti con un cucchiaino o uno scavino.

Rimuovi tutti i semi e la polpa, facendo **massima attenzione a non bucare il fondo** o le pareti laterali.

Salali leggermente all'interno e capovolgili a testa in giù su una gratella o su carta assorbente.

Lasciali riposare per **10 minuti**: in questo modo perderanno l'acqua di vegetazione in eccesso e rimarranno compatti.







**2** Sciacqua i capperi sotto l'acqua corrente per eliminare il sale in eccedenza e **strizzali bene**

Nel mixer unisci il **tonno sgocciolato**, la maionese, i capperi, le olive e una spolverata di pepe nero.

**Frulla il tutto** fino a ottenere una **mousse liscia, densa** e completamente priva di grumi.

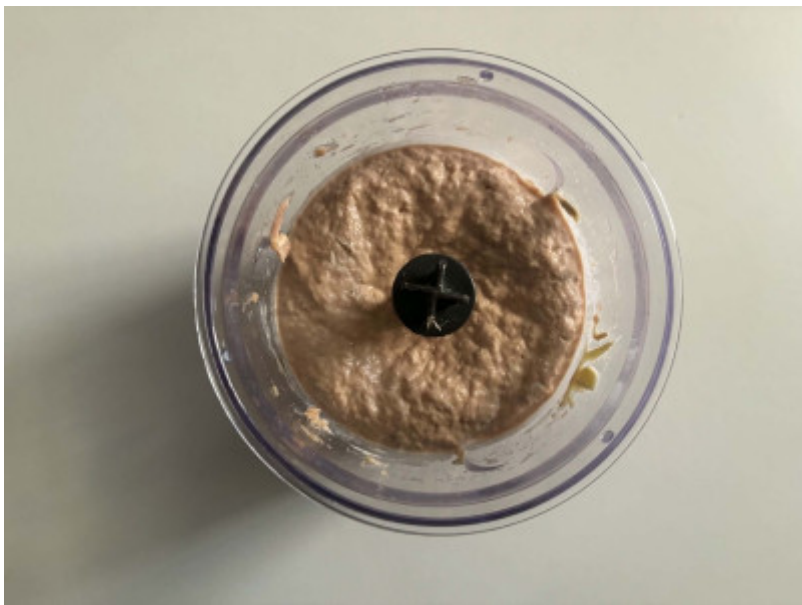




**3** Farcisci i pomodori riempiendoli fino al bordo con la mousse di tonno appena preparata.

Aiutati con un cucchiaino per livellare bene la superficie e renderla uniforme.





**4** Chiudi i pomodori riposizionando la loro calotta superiore e guarnisci con foglioline di basilico fresco.

Lasciali riposare in frigorifero per **almeno 30 minuti** prima di servirli: in questo modo saranno freschissimi e super saporiti.





## COME SI CONSERVANO I POMODORI RIPIENI DI TONNO E MAIONESE

Puoi conservare i tuoi **pomodori ripieni tonno e maionese** in frigorifero per un massimo di **24-48 ore**, sistemati all'interno di un contenitore ermetico ben chiuso.

Ti consiglio di non sovrapporli e di lasciarli leggermente distanziati, così manterranno una forma perfetta e non rischieranno di schiacciarsi.

Prima di portarli in tavola, ricordati di tirarli fuori dal frigo circa **10-15 minuti prima di servirli**: questo semplice passaggio permetterà alla mousse di tonno di ritrovare la giusta cremosità e sprigionare tutto il suo sapore.

**Il congelamento è assolutamente sconsigliato.** Il freddo estremo distruggerebbe la consistenza del pomodoro rendendolo molle e acquoso, mentre la maionese tenderebbe a slegarsi inevitabilmente al momento dello scongelamento.

## CONSIGLI E CONTENUTI

Per rendere i tuoi **pomodori ripieni tonno e maionese** ancora più irresistibili, puoi seguire alcuni piccoli trucchi di personalizzazione e sperimentare sfiziose varianti.

**I trucchi per un risultato perfetto:**

**La scelta dell'ortaggio:** Se non trovi i classici ramati, puoi usare i pomodori perini o i tondi da insalata, purché siano ben sodi al tatto.

**Consistenza della mousse:** Se la crema dovesse risultare troppo morbida, aggiungi un altro po' di

tonno ben sgocciolato e frulla ancora per addensare.

**Il tocco crunch:** Per un piacevole contrasto di consistenze, unisci al ripieno finito un trito finissimo di sedano bianco o di noci.

**Le varianti più sfiziose da provare:**

**Versione fit e leggera:** Puoi sostituire metà della dose di maionese con dello yogurt greco bianco per una crema più leggera ma ugualmente vellutata.

**Ripieno ricco:** Aggiungi alla mousse un tuorlo d'uovo sodo nel mixer. Renderà la farcitura ancora più corposa e saporita.

**Spinta mediterranea:** Unisci alla crema di tonno un paio di filetti di acciuga sott'olio prima di frullare, per dare un twist di sapidità unico.

**Profumi alternativi:** Sostituisci il basilico con dell'erba cipollina fresca tritata o con una generosa manciata di origano selvatico.