

ANTIPASTI E SNACK

# Pomodori Waldorf

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Se dovete organizzare una cenetta tra amici, magari d'estate, i pomodori Waldorf sono davvero perfetti! Una ricetta semplice e intuitiva, ideale anche per chi non ha molta dimestichezza in cucina! Scegliete con cura i pomodori che già per loro natura sono dei contenitori perfetti e vedrete che saranno dei bocconcini deliziosi! Amate questo ortaggio ricco e succoso in modo particolare? Bene allora per voi ecco un'altra idea: provate a farli ripieni di [verdure](#), sono favolosi!

## INGREDIENTI

POMODORI CILIEGINI 16

SEDANO 100 gr

MELE 1

GHERIGLI DI NOCI 50 gr

MAIONESE 100 mg

LIMONE solo il succo - ½

SALE

# PREPARAZIONE

**1** Per preparare i pomodori Waldorf, procedete nel seguente modo: lavate ed asciugate i pomodorini ciliegini, quindi rimuovete la calotta superiore tagliandola con un coltello molto affilato.

Prestando molta attenzione ed utilizzando uno scavino sufficientemente piccolo da poter entrare, scavate l'interno dei pomodorini lasciandoli integri, questi infatti fungeranno da contenitore.

Conditeli internamente con del sale e pepe e metteteli da parte.

**2** Prendete ora il sedano, rimuovete i filamenti esterni utilizzando un pelapatate, quindi tagliatelo a listarelle e poi ogni listarella a piccoli dadini.

Dedicatevi, ora, alla mela che dovrete dapprima sbucciare, quindi tagliare a fette e successivamente a dadini molto piccoli.

Per regolarvi con le dimensioni dei dadini di sedano e mela, dovrete pensare che questi costituiranno la farcia dei pomodorini, quindi dovranno essere tanto piccoli da poter entrare nei pomodorini stessi.

Raccogliete i dadini di sedano e mela in un contenitore e cospargeteli con il succo di limone.

**3** Passate ai gherigli di noci, i quali dovranno essere tritati grossolanamente, faranno anch'essi parte della farcia. Conservate i gherigli più belli per la decorazione finale, quindi conservatene almeno 16, uno per ogni pomodorino.

**4** Aggiungete al sedano e alla mela i gherigli di noce sminuzzati e la maionese. Mescolate e amalgamate bene il tutto, in maniera tale da ottenere un composto omogeneo.

**5** Riempite con questo composto i pomodorini e decorate con le noci intere messe da parte.

Servite i pomodorini waldorf a temperatura ambiente o freddi di frigorifero come antipasto, fingerfood o anche come contorno.