

# Pomodori ripieni di tonno

Categoria: Portate - Antipasti



## Informazioni Generali

**Preparazione:** 15 min  
**Cottura:** 7 min  
**Dosi per:** 4 persone  
**Costo:** Basso  
**Difficoltà:** Molto Bassa

I pomodori ripieni di tonno, maionese e uova sode sono un antipasto fresco e gustosissimo, veloce da preparare e ideale nella stagione estiva.

I pomodori vengono prima svuotati e poi riempiti con un composto di tonno, maionese, uova sode tritate, capperi, acciughe e timo.

Non saranno solo buoni, ma anche molto belli da vedere!



### per 4 pomodori

» <b>Acciughe (alici)</b> sott'olio 4 filetti	» <b>Timo</b> fresco qualche rametto
» <b>Capperi</b> sott'aceto 1 cucchiaino	» <b>Tonno</b> sott'olio sgocciolato 150 gr
» <b>Pepe</b> macinato q.b.	» <b>Uova</b> 2
» <b>Pomodori</b> tondi sodi e maturi 4 da circa 200 gr l'uno	» <b>Maionese</b> 100 gr
» <b>Sale</b> q.b.	

### per guarnire

» <b>Acciughe (alici)</b> sott'olio 4 filetti	» <b>Capperi</b> sott'aceto 4	» <b>Timo</b> q.b.	» <b>Tonno</b> sott'olio 40 gr
--	----------------------------------	-----------------------	-----------------------------------

## Preparazione



Per preparare i pomodori ripieni tagliate le calotte superiori dei vegetali (1) stando attenti a non far cadere il picciolo (molto decorativo!) e mettetelo da parte, quindi, con l'aiuto di un cucchiaino (o di uno scavino) svuotateli completamente (2-3),

([clicca qui per vedere come](#))



salateli leggermente e poneteli a sgocciolare capovolti su di un piatto (4) o meglio ancora su di una griglia. Nel frattempo rassodate due uova (5), fatele raffreddare sotto l'acqua fredda corrente, poi sguosciatele e tritatele (6).



In una ciotola, ponete la maionese assieme al tonno sott'olio sgocciolato e sbriciolato (7); tritate i capperi e le acciughe (8) e uniteli agli altri ingredienti assieme alle uova tritate (10), alle foglioline di timo fresco, al sale e al pepe;



mescolate ed amalgamate gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo. Riempite i pomodori con il composto ottenuto (11); sbriciolate sulla sommità d'ognuno di essi un po' di tonno, quindi adagiatevi un'acciuga arrotolata, nel centro della quale avrete posto un capero e qualche fogliolina di timo (12). Servite i pomodori ripieni di tonno accompagnandoli con le calotte precedentemente messe da parte, che potrete appoggiare lateralmente ad essi, come in fotografia.

### Consiglio

Potete preparare i pomodori ripieni con largo anticipo e conservarli in frigorifero dentro ad un contenitore con tappo a chiusura ermetica.

### consigli per gli acquisti



Oliera Inox 18/8 rettangolare 3 decori assortiti 0,5 lt. La vendita si riferisce ad un solo prodotto in foto. Il modello spedito sarà casuale a seconda delle tà.

Prodotto scelto per te da ePRICE. Vedi dettagli.