

Antipasto Di Limoni Ripieni

Tagliare i limoni nel senso della lunghezza e svuotarli. Mettere nel frullatore il tonno sgocciolato, i capperi, le olive snocciolate e i tuorli. Frullare bene il tutto, versarlo in una ciotola e diluirlo con poco olio. Distribuire il composto nei limoni svuotati. Servire l'antipasto su un piatto da portata guarnito con foglie d'insalata e olive intere.

Ingredienti

4 Limoni
150 G Tonno Sott'olio
2 Uova Sode
50 G Olive Verdi
25 G Capperi
Olio D'oliva

Note

Preparazione: 20 minuti.