

# Antipasto Di Pomodori

Lavare e asciugare i pomodori. Svuotarli delicatamente con un cucchiaino. Salare l'interno dei pomodori e lasciarli a perdere acqua. Mettere nel mixer le foglie di basilico lavate e asciugate, i pinoli, 1 cucchiaino di olio, 1 di latte e frullare bene. Setacciare la ricotta, metterla in una terrina e unire la salsa frullata, sale e paprica. Amalgamare e riempire i pomodori con la crema. Guarnire con i capperi e servire.

## Ingredienti

4 Pomodori Rossi Sodi  
200 G Ricotta  
1 Mazzo Basilico  
1 Cucchiaino Pinoli  
Olio D'oliva  
Latte  
Sale  
Paprica  
Capperi

## Note

Preparazione: 15 minuti.