POMODORI DELLA COSTIERA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 pomodori maturi sodi,
- 150 g di gamberetti lessi,
- 8 cozze (o fasolari),
- 250 g di maionese,
- 1 finocchio,
- 1 carota,
- 1 costa di sedano,
- 1 limone,
- prezzemolo tritato,
- 1 pizzico di sale.

Lavate i pomodori, tagliategli il fondo e vuotateli all'interno, spruzzateli con qualche goccia di limone e un pizzico di sale.
Tagliate i gamberetti a pezzetti, grattugiate la carota, il sedano e il finocchio.
In una tegamino senza acqua mettete le cozze, coprite e fate aprire le valve e mettete il frutto insieme con gli altri ingredienti.
Amalgamate il tutto con la maionese; riempite i pomodori con il composto preparato e infine cospargeteli con prezzemolo tritato.