POMODORI FARCITI

Ingredienti per 4 persone:

- 3 uova,
- otto pomodori maturi,
- sale,
- 150 g di tonno,
- pepe,
- 30 g di capperi,
- 30 g di cetriolini,
- 50 g di olive snocciolate,
- un mazzetto di basilico,
- una tazza di maionese.

Fate rassodare le uova in acqua bollente, per 10 minuti.
Scolatele, fatele raffreddare sotto l'acqua corrente, sgusciatele, tritatele finemente e mettetele in una terrina.
Lavate i pomodori e asciugateli.
Privateli della calottina superiore e svuotateli con un cucchiaio; salateli un po' e metteteli capovolti su un canovaccio pulito a scolare.
Spappolate il tonno con i rebbi di una forchetta ed aggiungetelo alle uova con una presa di sale, un pizzico di pepe, i capperi, i cetriolini tagliati a rondelle, le olive tagliate a metà e il basilico finemente tritato.
Amalgamate il tutto con la maionese.
Asciugate i pomodori e riempiteli col composto.
Disponeteli sul piatto da portata e teneteli in frigorifero per 1 ora prima di servirli.