CETRIOLI RIPIENI DI TONNO

Ingredienti per 4 persone:

- 240 g di tonno sott'olio,
- 4 cucchiai di maionese,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- il succo di 1/4 di limone,
- 4 cetrioli piccoli.

Scolare il tonno dall'olio e spezzettarlo con una forchetta.
Unire la maionese, il prezzemolo, il succo di limone e mescolare.
Pelare i cetrioli, tagliarli a metà per il lungo.
Con un cucchiaino svuotarli dei semi e riempire gli incavi con il composto a base di tonno.