

POMPELMI MAREBLU

Ingredienti per 4 persone:

- 240 g di tonno,
- olive nere,
- 2 pompelmi,
- 4 cucchiaini di maionese,
- 1 cucchiaio di brandy,
- 1 cucchiaio di senape dolce,
- sale,
- pepe.

Tagliate a metà i pompelmi e, con l'apposito coltellino (possibilmente), estraete gli spicchi al vivo e metteteli a pezzetti in una ciotola.

Svuotate completamente le bucce in modo da ottenere 4 contenitori ben puliti.

Unite al pompelmo il tonno a pezzetti condito con la maionese, la senape, il brandy, sale e pepe, mescolate con delicatezza; riempite con il composto i pompelmi e serviteli guarniti con un'oliva nera.