

POMODORINI RIPIENI DI GRANCHIO

Ingredienti per 4 persone:

- 12 pomodorini rossi,
- 250 g di polpa di granchio in scatola,
- 12 olive nere,
- 4 cucchiaini di maionese,
- sale,
- pepe.

Lavate i pomodorini, tagliate il cappellotto, eliminate un po' di polpa, salateli internamente.

Teneteli rovesciati per un'ora perché perdano l'acqua.

In una ciotola raccogliete la polpa di granchio ben sgocciolata, amalgamatevi quattro cucchiaini di maionese, salate e pepate.

Riempite con il composto i pomodorini e decorateli con un'oliva snocciolata.