



I limoni ripieni di crema al tonno sono degli sfiziosi antipasti dall'aspetto e dalla presentazione davvero originale: la crema di tonno, viene infatti servita dentro ad un limone svuotato della polpa e cosparsa con del tuorlo d'uovo sodo sbriciolato.

Questa ricetta può essere una valida idea da proporre per la festa della donna, visto il colore solare del piatto e il tuorlo d'uovo sbriciolato sul limone che ricorda la mimosa, il fiore rappresentativo di questa festa.

Ingredienti:

- Limoni grandi 4
- Tonno sott'olio sgocciolato 160 gr
- Uova 3
- Olive nere o verdi denocciolate 50 gr
- Capperi sott'aceto 15 gr
- Sale fino 1 pizzico
- Erba cipollina tritata 1 cucchiaino
- Pepe nero q.b.
- Maionese 100 gr
- Per decorare
- Erba cipollina q.b.

Preparazione



Per preparare i limoni ripieni di crema al tonno cominciate dalle uova sode (1). Sistematele in un pentolino e coprite d'acqua fredda, portate a bollore e da quel momento contate 9 minuti. Trascorso il tempo scolate e sbucciatele e tritatene solo 2 (2). Nel frattempo prendete un limone, tagliate leggermente la base (3) (quanto serve per farlo stare in piedi)



e poi tagliate la parte opposta come per formare un cappello (4). Ponetevi su di un piano di lavoro e mettete sotto di voi una ciotolina che possa raccogliere il succo e la polpa del limone. Con un coltellino, tagliate la polpa per tutta la circonferenza interna del limone poi, con uno scavino, svuotate la polpa interna stando attenti a non bucare il fondo (5). Procedete in questo modo per tutti e 4 i limoni. In un'altra ciotola ponete la maionese, il tonno sgocciolato e sbriciolato, i capperi (6),



le olive tritate (7), le uova tritate, l'erba cipollina (8) e il pepe macinato; mischiate il tutto fino ad amalgamare bene gli ingredienti. Con la crema ottenuta (9), riempite i 4 limoni scavati. Disponete i limoni riempiti su di un piatto di portata; inserite mezzo tuorlo sodo in uno schiaccia aglio, premete e ricavate tanti piccoli vermicelli che utilizzerete per spolverizzare la sommità dei limoni. Fate la stessa cosa con l'altra metà del tuorlo. Servite i limoni spolverizzando il piatto di portata con i vermicelli di tuorlo sodo ed erba cipollina.