



Limoni freddi al tonno



Ingredienti per 4 persone

150 g	Tonno al naturale
n° 3	Limoni siciliani o sorrentini grossi (non trattati)
n° 1	Tubetto di Maionese
n° 3	Uova sode
n° 1	Cucchiaino di capperi
n° 1	Mazzetto di erba cipollina
n° 1	Ciuffo di prezzemolo
q.b.	Sale e pepe

Preparazione

1. Prendere i limoni e tagliarli a metà per la lunghezza.
2. Svuotarli con l'aiuto di uno scavino e tenere da parte la polpa.
3. Mettere nel mixer le uova sode, il tonno, i capperi, la Maionese, l'erba cipollina, il sale, il pepe e 1 cucchiaino di polpa di limone e frullare il tutto.
4. Riempire i limoni con il composto appena ottenuto, avvolgerli nella pellicola e lasciarli riposare in frigo per almeno 3 ore.
5. Servire tagliando i limoni a fette e guarnendo con prezzemolo fresco.