

Pomodori freddi sfiziosi

Scritto da Cristina Bruno

Giovedì 22 Dicembre 2011 10:32 - Ultimo aggiornamento Giovedì 22 Dicembre 2011 10:43

Pomodori freddi ripieni

Ecco un piatto velocissimo da preparare in occasione delle feste o per una cena con gli amici. Ottimo da usare come contorno ricco o come antipasto. I pomodori ripieni di insalata russa, visto che sono da servire freddi, si possono preparare in anticipo e conservare per qualche ora in frigo, oppure farcire al momento usando ingredienti appena tolti dal frigo.



Dosi per quattro persone: 4 pomodori ramati belli rossi, sale, 250 gr di insalata russa, maionese q.b..

Lavare i pomodori, tagliarli a metà e togliere l'interno con i semi. Salarli e lasciare che perdano un po' d'acqua. Nel frattempo versare in una ciotola l'insalata russa e renderla più morbida con della maionese. Con un cucchiaino riempire i mezzi pomodori e disporli su un vassoio. Decorarli con dei funghetti sottolio, delle olive verdi o dei gamberetti. Servire freddi.