

Antipasto di limoni ripieni

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

4 limoni
150 g tonno sott'olio
2 uova sode
50 g olive verdi
25 g capperi
olio d'oliva

Preparazione

Tagliare i limoni nel senso della lunghezza e svuotarli. Mettere nel frullatore il tonno sgocciolato, i capperi, le olive snocciolate e i tuorli. Frullare bene il tutto, versarlo in una ciotola e diluirlo con poco olio. Distribuire il composto nei limoni svuotati. Servire l'antipasto su un piatto da portata guarnito con foglie d'insalata e olive intere.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>