

Antipasto di pomodori

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

4 pomodori rossi sodi
200 g ricotta
1 mazzo basilico
1 cucchiaino pinoli
olio d'oliva
latte
sale
paprica
capperi

Preparazione

Lavare e asciugare i pomodori. Svuotarli delicatamente con un cucchiaino. Salare l'interno dei pomodori e lasciarli a perdere acqua. Mettere nel mixer le foglie di basilico lavate e asciugate, i pinoli, 1 cucchiaino di olio, 1 di latte e frullare bene. Setacciare la ricotta, metterla in una terrina e unire la salsa frullata, sale e paprica. Amalgamare e riempire i pomodori con la crema. Guarnire con i capperi e servire.

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

<http://www.ricetteitalia.org>