

Antipasto primavera

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

4 pomodori di media maturazione
3 uova sode
1 scatola di salmone da 150 g
1 tazza maionese
1 limone (succo)
pepe in grani
sale
filetti d'acciughe
capperi

Preparazione

Passare al setaccio il salmone sgocciolato e unirlo alla maionese. Unire il succo di limone a piacere e un po' di pepe. Alternare su un piatto di portata i pomodori e le uova a fette, salare, versarvi la salsa preparata e, volendo, guarnire con filetti di acciughe arrotolati attorno ad un cappero. Con gli stessi ingredienti si possono preparare dei canapè per un buffet freddo.

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

<http://www.ricetteitalia.org>