



Pomodori ripieni di Vitello Tonnato e uovo sodo

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 4 confezioni di Vitello Tonnato da 140 g
- 12 pomodorini medi
- 4 uovo sodo
- q.b. qualche foglia di basilico

Preparazione

1. Mettere l'uovo in un pentolino coperto di acqua fredda, portare ad ebollizione, abbassare la fiamma al minimo e lasciare sobbollire per 9 minuti.
2. Quindi, immergere l'uovo in acqua e ghiaccio per bloccare la cottura e facilitare l'eliminazione del guscio.
3. Lavare i pomodorini, tagliare la calotta superiore e tenerla da parte.
4. Scavare la base dei pomodorini con un coltellino seghettato o un cucchiaino eliminando semi e polpa.
5. Quindi, salare i pomodorini e capovolgerli su un vassoio coperto di carta da cucina per farli sgocciolare.
6. Una volta raffreddato, riprendere l'uovo, sgusciarlo e tagliarlo a pezzetti.
7. Farcire i pomodorini con un paio di fettine di Vitello Tonnato, guarnire con un pezzetto di uovo sodo e qualche fogliolina di basilico fresco.
8. Appoggiare sopra ad ogni pomodorino la calotta superiore. Servire o conservarli in frigorifero fino a 5 minuti prima di servire.