

ANTIPASTI

Spiedini di pomodori

DOSI

8 persone

PREPARAZIONE

50 min

Ingredienti per 8 persone

Pomodorini sodi	16
Zucchine	4
Scalogno	2 spicchi
Formaggio cremoso	250 g
Olive verdi snocciolate	1 manciata
Menta	alcune foglie
Olio d'oliva extra-vergine	5 cucchiaini
Aceto di vino	2 cucchiaini
Sale	1 presa

Preparazione

- 1 Spuntate le zucchine e tagliatele a fettine. Tritate grossolanamente lo scalogno e distribuitelo sulle zucchine con le foglie di menta.
- 2 Irrorate con l'olio, prima emulsionato con l'aceto e una presa di sale, e lasciate marinare per 40 minuti.
- 3 Lavate i pomodori, eliminate la calotta superiore e i semi, quindi farciteli con il formaggio, a cui avrete aggiunto le olive tritate. Infilzate i pomodorini in corti spiedini di legno, alternandoli.
- 4 Con le fettine di zucchine, sgocciolate dalla marinata, e serviteli con una fresca insalata verde.
- 5 Un consiglio: accompagnate gli spiedini con una salsa preparata mescolando 15 cl di maionese con 2 cucchiaini di ricotta, pepe a piacere e 100 g di sedano, 2 cucchiaini di cipolla rossa, 3 cucchiaini di menta fresca tutti tritati.