



Le ricette di Monica

per GiocaGiocaGioca

I marinai

Dosi per 4 pomodori
Ingredienti

- 4 pomodori da circa 150 gr l'uno
- 100 gr di ricotta
- 8 capperi
- sale

Lava bene i pomodori e asciugali.
Fatti aiutare da un adulto a tagliarli orizzontalmente e conserva le calotte da parte.
Con un cucchiaino scava la polpa dei pomodori e mettila in una ciotola, senza rovinare la falda esterna della verdura. Sala l'interno dei pomodori e mettili a sgocciolare girati verso il basso per circa trenta minuti.
Prendi la ricotta e frullala con la polpa dei pomodori, fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungi sale quanto basta. Riempi con il composto ottenuto i pomodori. Coprili ognuno con la propria calotta e diveriti ad usare i capperi come due piccoli occhietti per ciascun pomodoro!



Stampa su cartoncino in formato A4 e ritaglia. Il file è pensato per essere inserito comodamente in un libro o in un quaderno di ricette