

Cetrioli con ripieno di tonno

Ingredienti:

4 cetrioli piccoli

240g di tonno sott'olio

4 cucchiaini di maionese

1 cucchiaio di prezzemolo tritato

Succo di mezzo limone

Preparazione:

Scolate il tonno dall'olio e passatelo in un piatto fondo.

Spezzettatelo con una forchetta e unite poi la maionese, il prezzemolo e il succo di limone e mescolate bene.

Pelate i cetrioli e tagliateli a metà per lungo.

Con un cucchiaino svuotateli dei semi e riempite gli incavi con il composto a base di tonno.

Decorate con il prezzemolo.

Buon appetito!!