



Limoni ripieni

Ingredienti per 6 persone:

- 6 limoni
- 200 gr. di tonno
- 6 cipollotti
- 20 gr. di grissini
- 1 mazzetto di finocchio selvatico
- 10 gr. di capperi di Gargnano
- 10 rapanelli
- Sale e pepe
- Olio extravergine di oliva bio Gargnà o Casaliva

Procedimento:

tagliare i limoni, svuotateli. Lavate i rapanelli ed i cipollotti. Mondare il finocchio selvatico, tritarlo insieme ai capperi, i grissini, ai cipollotti ed ai ravanelli. Unite il tonno, mescolate tutto insieme, salate, pepate, aggiungete parte della polpa di limone, farcite i limoni. Decorate con pezzetti di finocchio, irrorate con olio extravergine.