



# Pomodori ripieni



## **Ingredienti (per 4 persone)**

5 pomodori rotondi  
260 g di **Filetti di Tonno all'olio di oliva Rizzoli** (2 vasi da 130 g)  
8 cubetti di pane tostati  
Basilico e prezzemolo  
50 g di peperone giallo  
Foglie di basilico  
Sale

## **Preparazione**

Tagliare la calotta ai pomodori e svuotarli. Tagliare a cubetti un pomodoro e il peperone.  
In una ciotola unire ai Filetti di Tonno all'olio di oliva le erbe aromatiche tritate e le verdure.  
Mescolare bene e farcire i pomodori con questo composto.  
Decorare ogni mezzo pomodoro con una foglia di basilico ed il pane tostato.

## **Tempo di esecuzione**

15 minuti



### VALORI NUTRIZIONALI A PORZIONE

<b>Calorie</b>	168 Kcal/681 Kj
<b>Proteine</b>	1,75 g
<b>Carboidrati</b>	1,00 g
<b>Grassi</b>	1,25 g

