
Ravanelli ripieni

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Tondi di colore rosso uniforme o striato (Cherry Belle e Saxa), di forma allungata, bianchi o rossi (Candela di Ghiaccio o di Candela di Fuoco), i ravanelli hanno polpa croccante e sapore leggermente piccante. Nella nostra cultura si mangiano sempre crudi, si gustano infatti principalmente con il pinzimonio o in insalata, con lattuga, cetrioli, finocchi, sedano o pomodori, conditi con una emulsione di olio, sale pepe e limone o aceto, oppure semplicemente con dello yogurt al naturale. Possono essere anche utilizzati per realizzare freschi antipastini: riempiendoli secondo il proprio gusto e la propria fantasia, aiutano a ravvivare la tavola stimolando l'appetito e la gioia dei commensali.

Ingredienti (4 persone) 20 ravanelli Cherry Belle, 1 uovo, 100 grammi di tonno sott'olio, 1 cucchiaio di maionese, poco olio extravergine d'oliva, prezzemolo, qualche foglia di lattuga. **Preparazione** Mondare e lavare con cura i ravanelli, livellare appena la parte inferiore in modo da non farli rotolare, eliminare la calottina e svuotarli con l'apposito attrezzo. Rassodare l'uovo, eliminarne il bianco e schiacciare con una forchetta il tuorlo. Frullare il tonno privato dell'olio. In una tazza unire il tuorlo, la maionese, il tonno e il prezzemolo tritato, amalgamando con cura tutti gli ingredienti. Con un cucchiaino riempire i ravanelli e sulla superficie infilare qualche fogliolina di prezzemolo. Disporli su un piatto da portata sopra un letto di lattuga e servire. Cristina Orlandi www.cosacucino.it