

POMODORI GRATINATI



Dosi per:
4 persone



Strumenti e accessori:

- Tegame Moneta Aria Recycled
- Tagliere
- Coltello adatto
- Colino
- Ciotola

Ingredienti:

- 12 pomodori ramati piuttosto piccoli e della stessa dimensione
- 4 cucchiai di pangrattato
- 80 gr di parmigiano grattugiato
- prezzemolo
- olio extravergine di oliva
- sale e pepe

Procedimento:

Lavare i pomodori, tagliare la calotta superiore, togliere i semi con l'aiuto di uno scavino, salarli e metterli capovolti su un colino per mezz'ora.

Per la farcia: mettere in una ciotola il parmigiano, il pangrattato, il prezzemolo tritato, il sale e il pepe.

Mescolare e farcire i pomodori, porli nel tegame con 2 cucchiai di olio, mettere il coperchio e cuocere per 10 minuti circa, servirli tiepidi.

Buon appetito!