

Pomodori gratinati al forno

Data: 5 dicembre 2016 | Autore: Caterina Rafele



Con la bella stagione iniziamo a mangiare tanti pomodori, la ricetta di oggi è semplice e veloce e può essere utilizzata per accompagnare i nostri secondi piatti

“Pomodori gratinati al forno”[MORE]

INGREDIENTI

4 Pomodori di media grandezza;
200 gr. mollica di pane;
200 gr. di provola;
3 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato;
3 cucchiaini di formaggio pecorino grattugiato;
sale q.b.;
pepe nero q.b.
origano q.b.;
qualche foglia di basilico e di prezzemolo;
olio evo q.b.

PROCEDIMENTO

Svuotare i pomodori dalla polpa, salarli e capovolgerli su un ripiano per far eliminare l'acqua. Tritare la polpa a pezzi piccoli, scolare l'acqua in eccesso, aggiungere la mollica di pane, (tenere qualche cucchiaino da parte) gli odori tagliati a pezzettini, i formaggi, una spruzzata di origano e una di pepe, la mozzarella infine l'olio e mescolare, deve venire un impasto morbido, non troppo liquido.

Riempire i pomodori con questo impasto, ricoprirli con la mollica messa da parte, un filo d'olio e sistemarli in una pirofila foderata con carta da forno, infornare in forno statico a 170° per almeno un'ora, ricordiamoci che i pomodori sono acquosi e quindi devono stare in forno un poco di più per farli asciugare.

Buon Appetito

Caterina Rafele

Seguimi anche su Facebook In cucina con Caterina

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/pomodori-gratinati-al-forno/88508>

