

Pomodori ripieni

Scritto da Cristina Bruno

Lunedì 03 Settembre 2012 09:05 - Ultimo aggiornamento Lunedì 03 Settembre 2012 09:12

Pomodori ripieni quasi vegetariani

I pomodori si prestano a mille utilizzi. Buoni crudi in insalata, buoni per la passata, buoni anche al forno. Questa volta vediamo una ricetta per cucinarli ripieni con pochi e semplici ingredienti.



Dosi per quattro persone: 4 pomodori ramati belli rossi, sale, olio, prezzemolo, 4 filetti di acciuga, 1 spicchio d'aglio, pan grattato q. b., un cucchiaino di capperi sott'aceto.

Lavare i pomodori, tagliarli a metà e disporli su una pirofila. Estrarre la polpa e metterla in un mixer assieme a tutti gli altri ingredienti. Miscelare fino a d ottenere un composto omogeneo. Riempire i mezzi pomodori con l'impasto e metterli in forno a 180° lasciando cuocere per circa 20/30 minuti. Buoni caldi ma meglio ancora freddi.