

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Pomodori al Parmigiano

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

6 pomodori rotondi
2 uova
100g di parmigiano reggiano grattugiato
sale
burro

PER LA BESCIAMELLA

50g di burro
100g di farina
1/2 litro di latte

PREPARAZIONE

1 Lavare bene i pomodori, tagliarne la calotta e liberarli dai semi e da un po' di polpa. Fare una besciamella con burro, farina, latte e aggiungendo alla fine il formaggio, il sale e i tuorli d'uovo.

Distribuire il composto ottenuto nei pomodori poi allineare questi in una perofila

imburrata.

Cuocere in forno a 180° per circa 30 minuti.