

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Pomodori alla provenzale

LUOGO: **Europa / Francia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **molto bassa**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



## INGREDIENTI

4 grossi pomodori  
3 spicchi d'aglio  
3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva  
3 cucchiaini di prezzemolo tritato  
2 cucchiaini di pangrattato  
1 cucchiaino di zucchero a velo  
sale e pepe  
olio per ungere la pirofila.

## PREPARAZIONE

**1** Tagliate i pomodori a metà in senso orizzontale, cospargeteli di sale e lasciateli riposare per una decina di minuti. Poi metteteli capovolti in uno scolapasta, in modo che ne sgoccioli il liquido.

Scaldate l'olio in un tegame, mettetevi i pomodori capovolti e rosolateli leggermente a fuoco vivace. Quindi sistemateli in una pirofila unta d'olio.

Tritate finemente l'aglio, mescolatelo al prezzemolo e allo zucchero a velo, e per 2-3

minuti fate soffriggere leggermente nella padella dove è rimasto un poco d'olio dei pomodori. Poi distribuite il tutto sui pomodori, pelateli e cospargeteli di pangrattato, aggiungete qualche goccia d'olio e fate gratinare in forno a 220°, dando calore soltanto dall'alto.

I pomodori saranno pronti quando avranno preso un po' di colore e si saranno leggermente raggrinziti.