

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Pomodori alle erbe

LUOGO: Europa / Italia

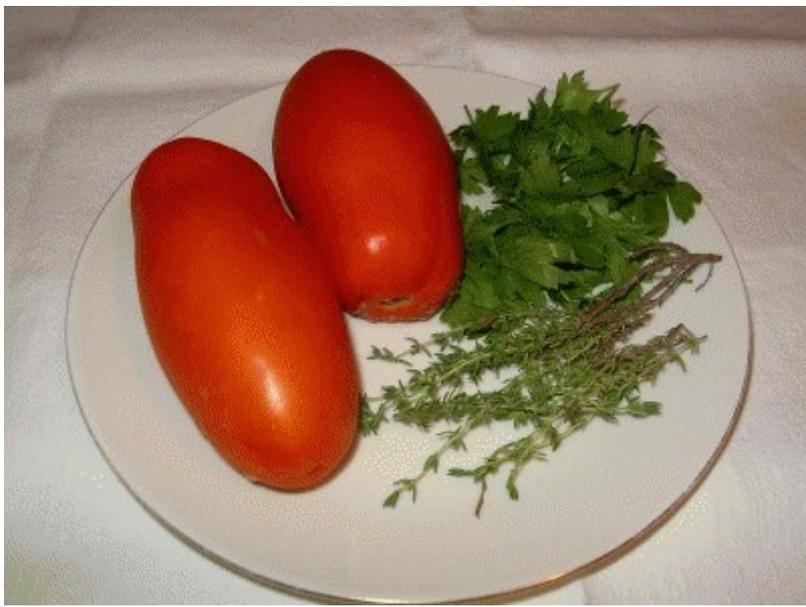
DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



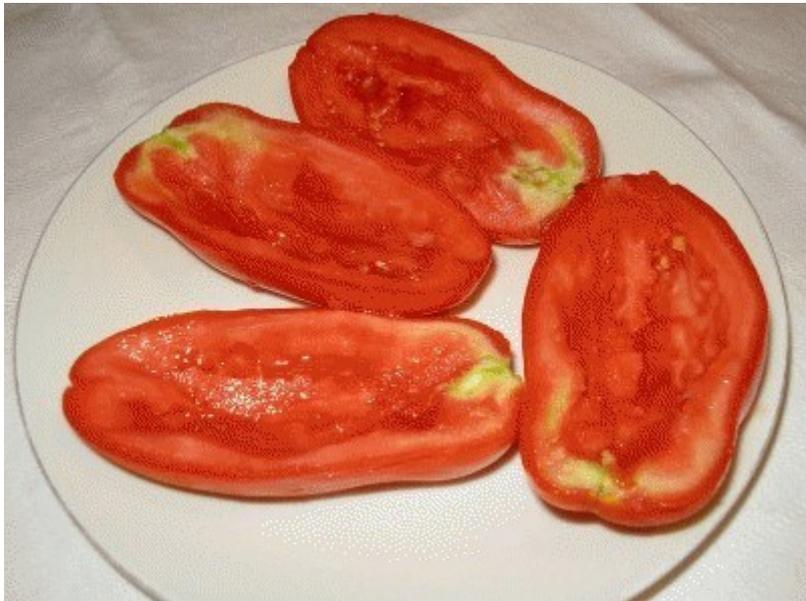
INGREDIENTI

Pomodori maturi San Marzano
prezzemolo
timo
pepe
olio
sale.

PREPARAZIONE



2 Tagliare in due i pomodori nel senso della lunghezza ed eliminare i semi.



- 3 Riempirli con un trito di prezzemolo e timo, un pizzico di sale, pepe e disporli dalla parte della pelle in una padella con un filo di olio.



- 4 Cuocere circa 5 minuti per parte.



- 5 Ottimi come accompagnamento di carne ai ferri o del lesso.