

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Pomodori gratinati

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

4 pomodori rotondi maturi e sodi  
50 g di pangrattato  
100 g di parmigiano reggiano grattugiato  
1 mazzetto di prezzemolo  
olio extravergine di oliva  
sale  
pepe.

### PREPARAZIONE

- 1 Tagliare i pomodori a metà, svuotarli dei semi che sono da aggiungere alla panatura, salarli e metterli a sgocciolare su un colapasta con la parte tagliata rivolta verso il basso.

Sistemarli, poi, in una teglia.



- 2 Preparare la panatura mescolando il pangrattato con il parmiggiano, il prezzemolo e l'olio extravergine d'oliva.

Mescolare la panatura ottenuta con qualche cucchiaio d'olio, fino ad ottenere un composto leggermente impastato, regolare di sale e pepe, infine aggiungere l'interno dei pomodori.





3 Farcire i pomodori con questo composto, pressando leggermente.



- 4 Irrorarli con un filo d'olio e passarli in forno già caldo a 200°C finchè non saranno cotti e dorati, circa 40 minuti.



