

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Pomodori gratinati al forno

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I pomodori gratinati al forno hanno solo vantaggi per chi li prepara: sono facili, veloci e gustosi. Contorno perfetto per tutti i secondi piatti, i pomodori gratinati al forno sono perfetti per una cena in famiglia e per presentare ai bambini il pomodoro in una versione più divertente. Se amate questo favoloso prodotto della terra, vi invitiamo a provare anche la ricetta per fare con loro una favolosa [frittata](#)!

INGREDIENTI

POMODORI 1 kg
PREZZEMOLO 1 mazzetto
SPICCHIO DI AGLIO 3
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
DRAGONCELLO ESSICCATO 1 cucchiaio da tavola
PANGRATTATO 2 cucchiari da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiari da tavola
SALE

PREPARAZIONE

1 Lavate, pulite e tritate del prezzemolo.



2 Lavate ed asciugate i pomodori, quindi tagliateli a metà.



3 Praticate delle incisioni nella polpa del pomodoro e trasferiteli su di una teglia foderata con della carta forno.



4 Tritate gli spicchi d'aglio dando l'ultima tritata insieme al prezzemolo.



5 Tritate anche un peperoncino rosso piccante ed unitelo al trito odoroso in una ciotola.



6 Unite al trito aromatico anche del pangrattato ed un cucchiaio di dragoncello secco.



- 7 Irrorate, ora, i pomodori con un bel giro d'olio extravergine d'oliva e salateli adeguatamente.



- 8 Distribuite il composto di odori e pangrattato sui pomodori, bagnate con un giro d'olio extravergine d'oliva, salate adeguatamente ed infornate il tutto a 160°C per circa 1 ora.





- 9 Quando i pomodori saranno cotti e ben gratinati, trasferiteli su di un vassoio da portata irrorati con un ulteriore giro d'olio extravergine d'oliva.



NOTE

Il dragoncello che usiamo in questa preparazione è una spezia di notevole valore che però, nella cucina Mediterranea, viene ancora sottovalutata. Originaria dei territori russi del Nord, giunge in Europa attraverso il commercio degli Arabi ma la sua presa gastronomica si radica soprattutto in Francia e nel Nord Europa, dove viene comunemente accostata a insalate, carni, verdure. Il suo odore ricorda quello dell'anice, il sapore è forte. Rende particolarmente aromatiche le salse in cui viene usato e si può preparare anche un buonissimo olio in cui viene messo a macerazione. E' molto gustoso anche insieme alle uova, in Francia l'omelette viene diffusamente aromatizzata col dragoncello.