

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Pomodori gratinati al forno

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

5 pomodori grandi
formaggio
pangrattato
prezzemolo essiccato
aglio essiccato
brodo.

PREPARAZIONE

1 Togliere ai pomodori la calotta superiore, svuotarli dalla polpa e metterli a perdere l'acqua di vegetazione in uno scolapasta per 10' circa.

Nel frattempo, riunire in un mixer il pangrattato, il prezzemolo, l'aglio, parte della polpa dei pomodori, alcuni cubetti di formaggio e 2 cucchiai di brodo vegetale (in sostituzione dell'olio); frullare il tutto per alcuni secondi.

Riempire con il composto ottenuto i pomodori, adagiarli in una pirofila da forno, mettere su ogni pomodoro ancora qualche cubetto di formaggio, passare un giro di brodo ed infornare, a forno già caldo, a 180°C per 15' accendendo il grill

negli ultimi 2'.

