

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Pomodori ripieni con pangrattato

LUOGO: Europa / Slovacchia

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



## INGREDIENTI

4 pomodori  
1 piccola zuccina  
2 cucchiai di burro  
sale a piacere  
pepe bianco a piacere  
2 cucchiaini di basilico  
1 spicchio d'aglio schiacciato  
burro per ungere la teglia  
pangrattato

## PREPARAZIONE

- 1 Tagliare la parte superiore dei pomodori e scavare l'interno. Lavare la zuccina e tagliarla a cubetti. Friggere la zuccine nella pentola imburrata con sale e metà basilico. Miscelare il pangrattato con il resto del basilico e l'aglio schiacciato. Scaldare il forno a 250°C. Riempire i pomodori con le zuccine cotte e aggiungere sale e pepe a piacere. Farli rotolare nel pangrattato con basilico e aglio.

Mettere i pomodori in una casseruola imburrata e mettere il resto del burro sui pomodori. Infornare per circa 10 minuti. Fare 2 porzioni.

Si può servire questo come contorno di bistecche, agnello, maiale. o si può servire come piatto vegetariano principale.

Invece delle zucchine si possono utilizzare i funghi (250gr). Tagliare i funghi e sobbollire in una casseruola con cipolle tagliate. Aggiungere 2cl di ciliegie essiccate e 150gr di panna in tavoletta. Aggiungere i pomodori e cuocere come sopra.