

ANTIPASTI E SNACK

Pomodori vestiti di sfoglia con crema ai ceci

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

pasta sfoglia
4 pomodori tondi di media grandezza
4 tuorli sodi
120 g di ceci in scatola o bolliti
1 cucchiaino di churry
3 cucchiari di panna
2 cucchiari di latte
3 ciuffi di prezzemolo
1/2 spicchio d'aglio
olio
peperoncino
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Riunire in un mixer i tuorli, i ceci, il curry, l'aglio, la panna e il latte.

Iniziare a tritare unendo pian piano il prezzemolo e qualche cucchiaio d'olio.



2 Aggiustere di sale e insaporire col peperoncino in polvere.



3 Tagliare la calotta ai pomodori, svuotarli e riporli capovolti in una teglia rivestita di carta forno.



4 Tagliare dalla sfoglia dei quadrati abbastanza grandi da avvolgervi i pomodori.



5 Cuocere in forno fino a doratura.



6 Appena tiepidi, farcire i cestini con la crema di ceci.

