

ANTIPASTI E SNACK

Quiche nel pomodoro

LUOGO: Europa / Italia

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



2 GROSSI POMODORI COSTOLUTI, 1
UOVO, 1 FETTA DI 20 G CIRCA DI
SCAMORZA, 3 CUCCHIAI DI
PARMIGIANO GRATTUGIATO, ERBE
AROMATICHE

basilico

timo

menta

sale

pepe.

PREPARAZIONE



- 2 Tagliare la calotta ai pomodori, scavarli delicatamente facendo attenzione a non rompere il fondo. Salare bene l'interno dei pomodori, anche sui bordi, capovolgerli e lasciarli sgocciolare per 10 - 20 minuti. Tenere da parte la polpa.





- 3 Intanto preparare il ripieno: sbattere l'uovo, unire il parmigiano, la scamorza a dadini piccoli, le erbe aromatiche sminuzzate, sale, pepe e la polpa dei pomodori un po' strizzata.



- 4 Riempire con il composto i pomodori, non proprio fino all'orlo perché il composto gonfierà.



- 5 Sistemare i pomodori in una teglia con 1 - 2 cm di acqua e infornare per 30 - 50 minuti secondo la grandezza dei pomodori. Saranno pronti quando avranno un po' di grinze e il ripieno dorato e gonfio.





6 Gustare tiepidi, affinché il ripieno si compatti. Sono ottimi anche freddi.