

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Pomodori ripieni alla siciliana

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

DOSI PER: [6 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



I **pomodori ripieni alla siciliana**, sono un [contorno](#) molto sostanzioso tipico della **tradizione culinaria** della nostra **amata Sicilia**, la bella isola baciata dal sole del mediterraneo. La **ricetta** prevede dei **pomodori ramati maturi** tagliati come uno scrigno e svuotati di semi e polpa per essere riempiti con un ripieno ricco a base di pangrattato, acciughe, capperi e prezzemolo. I **pomodori alla siciliana** vengono [cotti in forno](#) in gran quantità, per poi essere consumati nei giorni a venire; sono infatti molto buoni **appena cotti e mangiati caldi**, ma anche **freddi sono pazzeschi!** Le [verdure ripiene](#) sono un piatto gustoso della tradizione culinaria italiana. Altri pomodori ripieni famosi sono quelli

alla romana: i pomodori col riso.

Segui la nostra **ricetta con passo passo fotografico** per gustarti in casa questa **buonissima ricetta siciliana**. Prova tante altre [ricette tradizionali siciliane](#).

INGREDIENTI PER I POMODORI RIPIENI

ALLA SICILIANA

POMODORI RAMATI maturi - 6

PANGRATTATO 200 gr

OLIVE NERE 80 gr

FOGLIE DI BASILICO 4

CAPPERI di Pantelleria - 1 cucchiaino da tavola

ALICI O ACCIUGHE SOTT'OLIO 2

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

COME SI FANNO I POMODORI RIPIENI ALLA SICILIANA

1 Per la realizzazione dei **pomodori ripieni alla siciliana** ci vorranno pochi e semplici passaggi: per prima cosa dovrai utilizzare dei pomodori maturi, ma non troppo, ben sodi al tatto e senza segni esterni. Dopo aver lavato i pomodori, taglia la calotta ed elimina la parte interna, prima incidendo con un coltello e dopo scavando con un cucchiaino. Conserva la polpa che ti servirà successivamente per il ripieno.

In una padella metti due giri di olio di oliva, l'aglio schiacciato intero e due filetti di acciuga, fai rosolare qualche minuto, le acciughe si sfalderanno facilmente.





2 Nella padella aggiungi la polpa e il succo dei pomodori, una presa di sale e una spolverata di pepe. Lascia cuocere a fiamma lenta per qualche minuto, per fare asciugare un po' il sugo. Aggiungi le foglie di basilico, le olive, i capperi, mescola e lascia cuocere ancora due minuti.





3 Aggiungi il pangrattato al sughetto di pomodoro, olive e capperi, mescola. Se dovesse

risultare troppo asciutto, aggiungi un filo di olio, mentre se risulta troppo bagnato, aggiungi ancora del pangrattato. A fuoco spento, inserisci del prezzemolo finemente tritato. Il ripieno dei tuoi pomodori ripieni alla siciliana è pronto, assaggia e aggiusta se necessario di sale e di pepe!





4 Con un cucchiaino riempi i pomodori completamente, schiacciando bene e creando una cupoletta esterna ben compatta. Riponili uno ad uno su una teglia antiaderente o rivestita con carta forno, accanto ai pomodori metti anche le calotte, irrori le superfici con un filo di olio e cuocili a 180°C in forno, nel ripiano centrale, con la modalità statica.

Quando saranno morbidi e ben dorati, i tuoi pomodori ripieni alla siciliana saranno pronti da gustare. Completa mettendo le calotte sui pomodori, daranno un tocco carino al piatto. Saranno buonissimi sia caldi che freddi.





CONSERVAZIONE

Conserva i pomodori in frigo ben chiusi in contenitori per alimenti a chiusura ermetica, per non più di 5 o 6 giorni.

SE TI SONO PIACIUTI I POMODORI RIPIENI ALLA SICILIANA, PROVA

[Pomodori confit](#)

[Pomodori ripieni di riso al forno](#)

[Caponata di melanzane](#)

[Verdure gratinate](#)

[Caponatina](#)

ANCHE QUESTE RICETTE: