

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Pomodori alla mugellana

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

POMODORI non troppo maturi - 3

FARINA

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SPICCHIO DI AGLIO 3

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

BRODO VEGETALE

Adorate i pomodori e cercate sempre nuove ricette per farli in maniera facile e veloce? Ecco allora per voi la ricetta dei **pomodori alla mugellana**. Si tratta di una ricetta tipica toscana che abbina a questo ortaggio principe della terra tutti i profumi e i sapori del mediterraneo. Per farli occorrono pochissimi ingredienti, ma di buona qualità e soprattutto di stagione, questo è fondamentale per farli in maniera ottimale. Se cercate altre ricette sfiziose con i pomodori, ve ne proponiamo una davvero irresistibile: [cozze in barchetta](#)!

PREPARAZIONE

1 Quando volete fare i pomodori alla mugellana, per prima cosa tagliate i pomodori a fettine di circa 1 cm e toglietene i semi, quindi passateli nella farina.

A parte preparate un battuto con l'aglio e il prezzemolo che farete soffriggere in una padella con 3 cucchiari d'olio extravergine d'oliva.

Quando il soffritto avrà sprigionato i propri odori, aggiungetevi i pomodori.

2 Lasciate cuocere i pomodori alla mugellana aggiungendo brodo di dado man mano che il fondo di cottura si asciuga; serviranno circa 20 minuti.



3 Servite i pomodori nappandoli con il sugo di cottura.