

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Pomodori alla provenzale

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Francia*

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



INGREDIENTI

- 4 grossi pomodori
- 3 spicchi d'aglio
- 3 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- 3 cucchiai di prezzemolo tritato
- 2 cucchiai di pangrattato
- 1 cucchiaino di zucchero a velo
- sale e pepe
- olio per ungere la pirofila.

PREPARAZIONE

1 Tagliate i pomodori a metà in senso orizzontale, cospargeteli di sale e lasciateli riposare per una decina di minuti. Poi metteteli capovolti in uno scolapasta, in modo che ne sgoccioli il liquido.

Scaldate l'olio in un tegame, mettetevi i pomodori capovolti e rosolateli leggermente a fuoco vivace. Quindi sistemati in una pirofila unta d'olio.

Tritate finemente l'aglio, mescolatelo al prezzemolo e allo zucchero a velo, e per 2-3 minuti fate soffriggere leggermente nella padella dove è rimasto un poco d'olio dei pomodori. Poi distribuite il tutto sui pomodori, pelateli e cospargeteli di pangrattato, aggiungete qualche goccia d'olio e fate gratinare in forno a 220°, dando calore soltanto dall'alto.

I pomodori saranno pronti quando avranno preso un po' di colore e si saranno leggermente raggrinziti.