

ANTIPASTI E SNACK

Pomodori fantasiosi

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Ma che buoni questi **pomodori fantasiosi!** Perfetti per una cena sfiziosa con amici, soprattutto serviti d'estate sono proprio una trovata golosa. La ricetta è davvero semplice, i pomodori per loro natura sono dei contenitori perfetti e in questo caso abbiamo voluto farcirli con funghi champignon ma voi ovviamente potrete variare secondo il vostro gusto personale. Provate questa ricetta semplice e gustosa e vedrete che buona! Se li amate in modo particolare, perché non provate anche i pomodori ripieni di [riso](#)? Davvero ottimi anche questi!

INGREDIENTI

POMODORI 4

LATTUGA cespo - 1

FUNGHI CHAMPIGNON (A. BISPORUS)

250 gr

SUCCO DI LIMONE 2 cucchiaini da tavola

GRANA PADANO 150 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

ERBA CIPOLLINA

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta dei pomodori fantasiosi, per prima cosa togliete la calotta ai pomodori, svuotateli con un cucchiaino, salateli all'interno e metteteli capovolti su di un tagliere a perdere l'acqua.



- 2 Intanto togliete dalla lattuga quattro foglie sane, lavatele, sgrondatele e tenetele da parte. Tagliate il cuore della lattuga a listarelle e lavatelo.

Tagliate gli champignons e spruzzateli con il succo di limone.



- 3 Riunite in una terrina la lattuga ed i funghi.



- 4 Unite metà del grana fatto a scaglie, condite con olio, erba cipollina tritata e mescolate.



5 Con questo composto riempite i pomodori.



6 Guarnite i pomodori farciti con il grana rimasto e disponeteli su di un piatto da portata posti sopra le foglie di lattuga messe da parte.