

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Pomodori ripieni con pangrattato

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Slovacchia*

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



INGREDIENTI

- 4 pomodori
- 1 piccola zuccina
- 2 cucchiai di burro
- sale a piacere
- pepe bianco a piacere
- 2 cucchiaini di basilico
- 1 spicchio d'aglio schiacciato
- burro per ungere la teglia
- pangrattato

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare la parte superiore dei pomodori e scavare l'interno. Lavare la zuccina e tagliarla a cubetti. Friggere la zuccine nella pentola imburrata con sale e metà basilico. Miscelare il pangrattato con il resto del basilico e l'aglio schiacciato. Scaldare il forno a 250°C.

Riempire i pomodori con le zucchine cotte e aggiungere sale e pepe a piacere. Farli rotolare nel pangrattato con basilico e aglio.

Mettere i pomodori in una casseruola imburrata e mettere il resto del burro sui pomodori. Infornare per circa 10 minuti. Fare 2 porzioni.

Si può servire questo come contorno di bistecche, agnello, maiale. o si può servire come piatto vegetariano principale.

Invece delle zucchine si possono utilizzare i funghi (250gr). Tagliare i funghi e sobbollire in una casseruola con cipolle tagliate. Aggiungere 2cl di ciliegie essiccate e 150gr di panna in tavoletta. Aggiungere i pomodori e cuocere come sopra.