

ANTIPASTI E SNACK

# Pomodori ripieni

di: *ropa55*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **30 min**    COTTURA: **40 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **30 MINUTI DI RIPOSO**

---



In Estate si ha spesso voglia di piatti freschi e appetitosi ed è per questo che i pomodori ripieni sono perfetti per una cena tra amici. La loro conformazione è ideale per contenere qualunque sorta di ingrediente. In questo caso li abbiamo farciti con peperoni, cotto e molliche di pane, ma questa ovviamente è soltanto un'idea, qualora lo vogliate, potrete utilizzare qualunque altro ingrediente che vi piaccia e che si sposi bene con gli altri. Se amate poi le verdure farcite vi diamo anche un'altra idea per farle buonissime: ecco come fare i [peperoni](#) ripieni buonissimi!

## INGREDIENTI

POMODORI SAN MARZANO 10  
PANCARRÈ 6 fette  
PROSCIUTTO COTTO 80 gr  
PINOLI 25 gr  
PARMIGIANO GRATTUGIATO + q.b. per la gratinatura - 1 cucchiaino da tavola  
PEPERONI per colore (rosso, giallo e verde)  
- ½  
BASILICO 5 foglie  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Per preparare questi semplici pomodori ripieni non dovrete ammettere con ripieni particolari, infatti la farcia di questi è sia semplice che gustosa.

Partite lavando i pomodori San Marzano che siano belli grandi e maturi. Divideteli a metà per la lunghezza e svuotateli dell'acqua di vegetazione e i semi.

**2** Distribuite del sale al loro interno, quindi capovolgeteli su di un vassoio e metteteli da parte per un quarto d'ora affinché si possano asciugare ulteriormente.

**3** Lavate i peperoni, ricavate metà peperone per ogni colore eliminando i semi e i filamenti bianchi interni, quindi riduceteli a striscioline molto sottili e successivamente a dadini molto piccoli.

**4** Riunite nel contenitore del tritatutto il pancarrè tagliato a dadini, il prosciutto anch'esso

ridotto a pezzettini o a dadini, le foglie di basilico, i pinoli e un cucchiaio di parmigiano.

Insaporite con sale e pepe ed un giro d'olio extravergine d'oliva, quindi tritate finemente fino ad ottenere un composto omogeneo.

- 5 Unite i peperoni, mescolate molto bene, quindi utilizzate questo composto per farcire le metà di pomodori messe da parte in precedenza.

Distribuite del parmigiano in superficie per garantire una gratinatura perfetta.

- 6 Scaldate il forno a 190°C e non appena sarà caldo, infornate i pomodori che avrete disposto in una teglia foderata con carta forno.

- 7 Dopo circa un quarto d'ora di cottura, verificate se la superficie dei pomodori sia ben dorata, altrimenti protraete la cottura sotto il grill a 220°C per altri 2-3 minuti.

Sfornate e servite i pomodori ripieni in forno.