

POMODORO RIPIENO ALLA PROVENZALE

Categoria: Verdure e leguminose come contorno

Data: 20.06.2013



Ingredienti per 10 Portionen al 100% (quantità netta)

- 800 g Pomodori
- 1 x Condire (sale, pepe)
- Ingredienti per la farcia**
- 0.5 dl Olio d'oliva extra vergine
- 50 g Scalogno
- 10 g Aglio
- 100 g Pane grattugiato
- 2 g Timo fresco
- 2 g Origano fresco
- 20 g Parmigiano grattugiato
- 1 x Condire (sale, pepe)

Mise en Place

- Lavare , asciugare leggermente le erbe, sfogliarle e tritarle finemente
- Tritare finemente lo scalogno e l'aglio
- Tagliare il pomodoro in due
- Disporli su una placca piatta e condirli

Preparazione

- Appassire lo scalogno e l'aglio nell'olio
- Aggiungere il pangrattato, le erbe, condire con sale e pepe e fare appassire brevemente
- Disporre la massa sui pomodori e cospargere con parmigiano
- Fare gratinare sotto la salamandra o al forno