

---

# Pomodorini gratinati

**Autore:** Marianna Fabianelli

**Fonte:** Città Nuova

**Una ricetta colorata, sfiziosa, appetitosa e molto semplice.**

Una ricetta colorata, sfiziosa, appetitosa e molto semplice.

Dopo un veloce passaggio in forno otterrete un piatto che potrete servire sia come antipasto, sia come contorno, oppure potrete utilizzarlo come decorazione a un buon piatto di pasta o a un secondo.

I pomodorini gratinati son ottimi serviti caldi (non bollenti): sarete doppiamente conquistati dal sapore e dall'intenso profumo che sprigionano; ma anche freddi (non chiaramente di frigorifero), sono piacevolmente appetitosi. Potreste addirittura utilizzarli per un picnic o, perché no, per un pranzo sulla spiaggia, magari in compagnia di una gustosissima mozzarella.

## Ingredienti (4 persone)

30 pomodorini ciliegia, 50 grammi di pangrattato, 30 grammi di parmigiano, due tuorli di uovo sodo, prezzemolo, basilico, salvia, olio extravergine d'oliva, q.b. di sale e di pepe.

## Preparazione

Mondare e lavare i pomodorini, tagliarli a metà e disporli, con il taglio verso l'alto, su una pirofila da forno.

In una ciotola a parte unire il pangrattato, il parmigiano, i tuorli delle uova, che avrete precedentemente rassodato, gli odori tritati; quindi regolare di sale e di pepe e amalgamare tutto con cura.

Mettere su ogni pomodorino un pizzico di composto di pane tritato e condire con un filo di olio extravergine d'oliva.

---

---

Passare sotto il *grill* il tempo necessario per far dorare la superficie dei pomodori. Decorare con le foglie intere degli odori che avete utilizzato per la farcia.