



Pomodorini gratinati

Una ricetta colorata, sfiziosa 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 sono 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 pomodoro 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. ■