

# Pomodori ripieni al forno

## Ingredienti per 4 persone

- .12 pomodori ramati maturi
- .5 pomodorini
- .300 g di pangrattato
- .1 spicchio di aglio
- .prezzemolo
- .erba cipollina
- .origano
- .sale
- .pepe
- .olio e.v.o q.b.

## Procedimento

- .Lavate i pomodori
- .Tagliate la parte superiore e con un cucchiaino estraete la polpa e mettetela da parte.
- .Fateli scolare a testa in giù su un tagliere.
- .Intanto preparate il ripieno.
- .In una ciotola mescolare il pangrattato con le erbe aromatiche e l'aglio tritato finemente.
- .Aggiungete la polpa del pomodoro che avrete filtrato precedentemente.
- .Tagliate i pomodorini molto sottilmente e uniteli al composto.
- .Aggiustate di sale e pepe e bagnate con un pò di olio.
- .Farcite i vostri pomodori e infornateli a 180° per circa 20- 25 minuti,

*“Se preferite potete unire al composto anche il succo di pomodoro filtrato, in questo caso non è necessario aggiungere troppo olio.”*

