

POMODORI AL GRATIN

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- prezzemolo
- pangrattato
- Parmigiano Reggiano
- provolone piccante
- 8 pomodori

Come si prepara

Lavare i pomodori, tagliarli a metà e svuotarli della polpa.

Salare e capovolgere su un piano per far scolare il liquido in eccesso.

Nel frattempo mescolare il pangrattato con del prezzemolo tritato, il Parmigiano Reggiano, una presa di sale e dadini di provolone.

Farcire i pomodori con il pangrattato e adagiarli in una teglia unta con un cucchiaino di olio.

Infornare a 200 gradi per 20 minuti fino a doratura del pangrattato.

Difficoltà: 2

Tempo: 30

Tabella nutrizionale

Valore energetico	80 kcal 335 kJ
-------------------	-------------------

Tags

occasioni speciali, gratin, vegetariana, piatti unici, new, feste, verdure gratinate, tradizionale, Pomodori al gratin, pomodori gratinati, mediterraneo

