

# SGONFIOTTI DI POMODORI

Ingredienti per 4 persone:

- 20 pomodorini ciliegia,
- 1 mozzarella,
- 2 filetti d'acciughe sott'olio,
- pastella,
- 8 foglie di basilico,
- olio d'oliva,
- sale.

Lavate e asciugate i pomodorini.

Con un coltellino affilato praticate un'apertura in corrispondenza del picciolo, eliminate i semi e, dopo averli spolverizzati di sale, capovolgeteli perché perdano un po' della loro acqua di vegetazione.

Nel frattempo raccogliete in una ciotola la mozzarella tagliata a cubetti, otto foglie di basilico lavate e spezzettate, i filetti d'acciughe a pezzetti.

Mescolate e riempite con questo impasto i pomodorini.

Preparate la pastella per bignè, immergetevi via via i pomodorini e frigeteli in abbondante olio caldo.

Asciugateli su carta da cucina e serviteli caldi