

CESTINI DI POMODORO AL PESTO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 pomodori,
- 4 cucchiaini di pangrattato,
- 1 cucchiaio di pesto,
- 8 cucchiaini di formaggio groviera grattugiato,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Preriscaldate il forno a 180°.

Lavate i pomodori, tagliate orizzontalmente una calotta a ciascuno, eliminate i semi e scavateli leggermente con un cucchiaino o uno scavino, tenendo da parte la polpa.

Salateli internamente, capovolgeteli su uno scolapasta o su un tagliere e lasciateli per una mezz'ora a perdere l'acqua di vegetazione.

Fate tostare il pangrattato in una padella, possibilmente antiaderente, su fuoco basso, senza aggiungere condimenti.

Profumate con una macinata di pepe, lasciatelo raffreddare e mescolatelo al formaggio.

Farcite ogni pomodoro, distribuendo sul fondo prima un cucchiaino di pesto, poi un cucchiaino di pangrattato e formaggio.

Spolverizzateli quindi con il prezzemolo tritato grossolanamente.

Sistemateli in una pirofila o in una teglia leggermente unta di olio, distribuite intorno la polpa di pomodoro tenuta da parte, tritata e salata leggermente.

Irrorate con l'olio e passateli in forno per circa mezz'ora.

(cinque minuti prima di terminare la cottura, copriteli con le loro calotte).

Servite i pomodori ripieni preferibilmente tiepidi, dopo aver spostato leggermente le calotte, per far intravedere il ripieno.

Pesto a regola d'arte Mettete in un mortaio di marmo o nel mixer 40 foglie di basilico a foglia piccola, meglio se ligure (quello del sud, con le foglie più grandi ha spesso un gusto di menta), unite un pizzico di sale grosso, 40 g di pinoli e, se vi piace, 2 spicchi di aglio.

Battete con un pestello o tritate e, quando il composto si sarà ridotto in poltiglia, aggiungete un cucchiaio di pecorino sardo e 2 di parmigiano grattugiati.

Amalgamate e diluite il tutto, versandovi a filo un dl di olio extra-vergine d'oliva e mescolando.