

GRATIN DI POMODORI

Ingredienti per 4 persone:

- 6 pomodori grandi,
- 1 peperone verde,
- 1 cipolla grande,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 mazzetto di prezzemolo,
- 50 g di mollica di pane raffermo,
- 25 g di formaggio groviera grattugiato,
- 1 cucchiaino di zucchero,
- 60 g di burro,
- sale,
- pepe,
- 1/2 peperone verde (facoltativo).

Lavate i pomodori e tagliateli a fette eliminando quelle iniziali.

Lavate il peperone, togliete il peduncolo e i filamenti bianchi, poi tritate la polpa.

Sbucciate l'aglio e la cipolla e tritateli finemente.

Lavate il prezzemolo, sgocciolatelo e tritatelo.

Fate fondere il burro in una piccola casseruola a fuoco lento.

Fate scaldare il forno a 200 gradi (termostato 6).

Mettete pomodori, peperone, cipolla, aglio e zucchero in un'insalatiera.

Salate, pepate e mescolate delicatamente.

Sbriciolate minutamente la mollica di pane.

Stendete un terzo della preparazione in una pirofila di 25x18 cm circa.

Ricoprite con un terzo della mollica di pane e del prezzemolo tritato.

Continuate così fino a esaurimento degli ingredienti.

Bagnate il tutto con il burro fuso e cospargete con il groviera grattugiato.

Mettete in forno e lasciate cuocere per almeno trenta minuti.

Tagliate il mezzo peperone ad anelli; decorate il gratin e servite nella pirofila.