

GRATIN DI POMODORI RIPIENI

Ingredienti per 8 persone:

- 12 pomodori,
- 250 g di falde di peperoni arrostiti,
- 100 g di prosciutto cotto,
- 40 g di pinoli,
- 8 fette di pancarrè,
- 1 manciata di foglie di basilico,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Tagliate i pomodori a metà, svuotateli dei semi, spolverizzateli di sale e teneteli capovolti a fare l'acqua.

Intanto passate al mixer le fette di pancarrè insieme con i pinoli, una manciata di foglie di basilico, il prosciutto, sale, pepe, un filo d'olio, un cucchiaino di parmigiano: otterrete un composto abbastanza omogeneo al quale unirete le falde di peperoni ridotte in minuscola dadolata.

Distribuite il composto nei pomodori ben sgocciolati, accomodateli in una teglia, spolverizzateli di parmigiano, irrorateli d'olio e infornateli a 250° per 10 minuti circa.