

POMODORI A SORPRESA

Ingredienti per 4 persone:

- 8 pomodori ben maturi
- 4 spicchi aglio
- 1 peperoncino
- basilico
- 2 cucchiaini olio d'oliva
- 1 fetta pane (mollica)
- latte
- sale

Tagliate una calotta ai pomodori e scavate in ognuno un foro grande quanto una piccola noce, facendo attenzione a non romperli.

Preparate un battuto con l'aglio, il peperoncino e il basilico e fatelo appena imbiondire in 2 cucchiaini di olio d'oliva.

Ammorbidite il pane in un po' di latte, strizzatelo bene e aggiungetelo al soffritto.

Aggiustate di sale e farcite i pomodori con questo impasto.

Avvolgeteli uno ad uno nell'alluminio e cuoceteli in forno caldo a 180° per 15 minuti.