

POMODORI AL FORMAGGIO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 pomodori
- 200 g di formaggio di capra di media stagionatura
- alcuni rametti timo
- 3 cucchiaini olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe in grani

Lavate i pomodori, privateli della calotta superiore e svuotateli delicatamente dei semi.

Salateli poi internamente e lasciateli riposare capovolti su una gratella per un'ora.

Asciugateli quindi con della carta assorbente, riempiteli con il formaggio tagliato a cubetti e cospargeteli col timo spezzettato e pepe a piacere.

Sistemateli poi in una teglia, che avrete precedentemente ben oliato, bagnateli con un filo d'olio e cuoceteli in forno preriscaldato a 180 gradi per 20-25 minuti.

Fateli infine leggermente gratinare per un paio di minuti sotto il grill e serviteli caldi o tiepidi.

La salatura interna dei pomodori e il successivo riposo servono a far fuoriuscire l'acqua di vegetazione, così durante la cottura la polpa rimarrà ben soda e consistente.