

POMODORI AL FORNO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 8 pomodori rossi tondi
- 200 g di carne già cotta
- 40 g di formaggio grattugiato
- 3 wurstel senza pelle
- 2 uova
- 1 spicchio aglio
- prezzemolo
- olio d'oliva
- basilico
- latte
- 1 tazza mollica di pane
- sale
- pepe

Lavate i pomodori e tagliateli a metà.

Svuotateli delicatamente dei semi e della polpa, salateli, capovolgeteli affinché perdano l'acqua di vegetazione.

Riunite nel bicchiere del frullatore la carne, i wurstel, il formaggio, una tazza di mollica di pane bagnata nel latte e non strizzata, un uovo più un albume, prezzemolo, basilico e aglio.

Frullate sino a ottenere un composto omogeneo.

Regolate sale e pepe, amalgamate bene e riempite i pomodori con la farcia.

Disponeteli in una pirofila spennellata d'olio e cuocete in forno preriscaldato a 180°C per 20 minuti o fino a quando sulla superficie si è formata una croccante crosticina.

Servite.