

# POMODORI AL GRATIN 1

Ingredienti per 6 persone:

- 1500 g di pomodori tondi maturi
- 50 g di pangrattato
- 200 g di olio d'oliva
- 100 g di olive nere
- 50 g di capperi
- prezzemolo
- origano
- 6 acciughe salate
- sale
- pepe

Lavate i pomodori, tagliateli a metà e fateli sgocciolare con il taglio rivolto verso il basso.

Mescolate poi in un piatto una parte dell'olio con il pangrattato, le olive snocciolate e tagliate a pezzetti, i capperi, le acciughe dissalate tritate finemente, pepe, prezzemolo ed il basilico.

Coprite con questo impasto i mezzi pomodori e disponeteli in una teglia unta d'olio dove verserete ognuno un filo d'olio. Fateli cuocere a forno caldo finché il pane sia diventato biondo.