

POMODORI AL GRATIN 2

Ingredienti per 4 persone:

- 6 pomodori maturi grandi
- prezzemolo
- 150 g di formaggio parmigiano grattugiato
- 200 g di carne tritata (o ricotta)
- sale
- olio d'oliva
- pepe
- pangrattato

Tagliare a metà i pomodori e privarli dei semi.

Disporli in una teglia con sul fondo un velo di acqua.

A parte preparare un composto con gli altri ingredienti.

Riempire i pomodori con l'impasto e cospargerli di pangrattato.

Cuocere in forno caldo per 30 minuti.