

POMODORI AL GRATIN 3

Ingredienti per 4 persone:

- 4 pomodori
- 3 filetti d'acciughe
- 100 g di pangrattato
- capperi
- prezzemolo
- cipolla
- 3 cucchiai olio d'oliva
- sale

Dopo aver tagliato a metà i pomodori, togliete loro i semi, scavateli un po' al centro.

Salateli internamente e capovolgeteli per circa un'ora per eliminare il liquido in eccesso.

In un tegamino rosolate il pangrattato con un cucchiaio d'olio.

In un altro tegamino scaldate due cucchiai d'olio e lasciatevi appassire la cipolla tritata, quando è trasparente unitevi le acciughe e il prezzemolo tritati.

Amalgamate bene gli ingredienti, senza far cuocere oltre.

Aggiungete al composto i capperi e il pangrattato insaporito.

Con la farcia riempite i pomodori, cospargete altro pangrattato, irrorate d'olio e mettete in forno preriscaldato a 160°C per 40 minuti oppure sino a quando la superficie risulta dorata.