

POMODORI AL TONNO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 pomodori tondi
- 4 patate
- 150 g di tonno sott'olio
- 1 cipollina
- 1 ciuffo prezzemolo
- pangrattato
- poco olio d'oliva
- sale
- pepe

Tagliate in due i pomodori, svuotateli dei semi e di parte della polpa.

Salateli all'interno, capovolgeteli e lasciate che perdano acqua; lavateli, asciugateli.

Lessate le patate e poi riducetele a tocchetti, unitevi il tonno sminuzzato, il prezzemolo e la cipollina tritati.

Riempite con il composto i mezzi pomodori.

Ungete con poco olio il fondo di una teglia, sistematevi i pomodori, irrorateli con un filo olio, spolverizzate con sale, pepe e pangrattato.

Cuocete circa mezz'ora in forno a 200°C.

Servite tiepido o freddo.