
POMODORI ALLA MARSIGLIESE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 8 pomodori
- 4 acciughe salate
- pangrattato
- olio d'oliva
- 3 spicchi aglio
- erbe di provenza
- prezzemolo
- sale

Lavare i pomodori, tagliarli a metà e svuotarli parzialmente.

Cospargerli di olio e sale.

Lavare e spinare le acciughe e tritarle con l'aglio e un ciuffo di prezzemolo.

Unire al trito 2 cucchiaini di pangrattato e un pizzico di erbe.

Mescolare e riempire i pomodori con questo composto.

Allineare i pomodori in una pirofila unta, spolverizzarli con altro pangrattato e bagnarli con un filo d'olio.

Cuocerli in forno caldo per circa 45' e servirli freddi.