

POMODORI ALLA MENTA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 8 pomodori
- 4 cucchiaini pangrattato
- 2 spicchi aglio
- 10 foglie menta
- 2 cucchiaini olio d'oliva
- 2 cucchiaini formaggio grana grattugiato

Tagliare a metà i pomodori, privarli dei semi, salarli e lasciarli capovolti a perdere acqua.

Mescolare in una ciotola l'aglio tritato, la menta, l'olio, il pangrattato e il grana.

Riempire i pomodori con il composto, metterli in una teglia unta e coprirli con un foglio di alluminio.

Cuocere in forno a 180 gradi per 15 minuti, levare l'alluminio e cuocere per altri 15 minuti.