

## POMODORI ALL'AGLIO

Ingredienti per 4 persone:

- 8 pomodorini
- 2 spicchi aglio
- prezzemolo tritato
- olio d'oliva
- sale

Tagliare a metà i pomodorini e cuocerli a fuoco vivo, in padella, con 4 cucchiari di olio.  
Levarli dalla padella e tenerli in caldo.  
Nello stesso olio dei pomodori soffriggere l'aglio tritato e il prezzemolo.  
Versare il trito sui pomodorini e servire.