

POMODORI CON ROBIOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 pomodori tondi
- 4 pomodori perini
- 100 g di formaggio robiola
- 60 g di formaggio gorgonzola dolce
- 30 g di burro
- 1/2 bicchierino vodka
- 1 pizzico paprica
- alcuni fili erba cipollina
- sale
- pepe

Lavate i pomodori e tagliate la calotta superiore.

Svuotateli dei semi e della polpa, salateli e lasciateli capovolti per un po' affinché perdano l'acqua di vegetazione in eccesso.

Riunite in una ciotola i due formaggi con il burro, il sale e il pepe e lavorateli fino a ottenere quasi una crema.

Spellate i perini, tritateli, uniteli al composto con un pizzico di paprica e alcuni fili d'erba cipollina tagliuzzati.

Amalgamate il composto, irroratelo con la vodka, mescolate.

Riempite i pomodori con questa crema, disponeteli sul piatto da portata, tenete in fresco fino al momento di servire.

Un gustoso primo estivo.