

TORTINO RUSTICO DI POMODORI

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di pomodori
- 12 fette sottili pane integrale
- 50 g di formaggio pecorino
- 30 g di burro
- 3 cipollotti
- 15 cl latte
- 1 uovo
- origano
- 3 cucchiai olio d'oliva
- sale
- pepe

Mondate e tritate finemente i cipollotti, fateli appassire in un tegame con tre cucchiai d'olio.

Salateli leggermente.

Ricoprite il fondo di uno stampo rettangolare imburato con metà delle fette di pane e sopra distribuitevi i cipollotti.

Lavate i pomodori, asciugateli, tagliateli a fette e adagiatele sui cipollotti.

Cospargetele di origano.

Coprite con le rimanenti fette di pane.

In una fondina sbattete l'uovo con il latte, il sale, il pepe e versatelo nello stampo sopra il pane.

Ricoprite con uno strato di pecorino tagliato a fettine molto sottili.

Cuocete in forno preriscaldato a 180°C per mezz'ora oppure sino a quando il formaggio è completamente fuso e dorato.

Lasciate intiepidire, sformate sul piatto da portata e servite.