

# POMODORI ALLA NIZZARDA

Ingredienti per 4 persone:

- Pomodori grossi 8,
- Cipolle 2,
- Peperoni 2,
- Melanzane 2,
- Aglio 1 spicchio,
- Maggiorana tritata 1 cucchiaio,
- Senape in polvere 1 cucchiaino,
- Concentrato di pomodoro 1 cucchiaio,
- 4 cucchiaini di olio,
- Olive nere grandi 8,
- Sale.

Tagliate il cappuccio ai pomodori, svuotateli dei semi, salateli e metteteli capovolti a scolare.

Fate appassire nell'olio le cipolle affettate e l'aglio tritato.

Salate e unite le melanzane tagliate a dadini e i peperoni a listarelle.

Fate sciogliere il concentrato di pomodoro in poca acqua e versatelo sulle verdure.

Unite la maggiorana, incoperchiate e cuccete a fuoco dolce per circa mezz'ora unendo, se necessario, un po' di acqua.

Lasciate raffreddare e spolverizzate di senape.

Riempite i pomodori con le verdure e guarnite con 1 oliva.