

POMODORI RIPIENI AL FORNO

Ingredienti per 4 persone:

- 8 pomodori maturi ma sodi,
- 30 g di granuli di soja,
- 100 g di prosciutto cotto,
- cipolla,
- aglio,
- prezzemolo,
- burro,
- sale,
- pepe.

Reidratare i granuli.

Vuotare i pomodori divisi a metà.

Far soffriggere nel burro la cipolla, l'aglio ed il prezzemolo tritati.

Salare ed aggiungere la polpa dei pomodori.

Aggiungere aromi e far cuocere per circa 30 minuti, quindi aggiungere i granuli ed il prosciutto tritato.

Lasciar amalgamare in cottura per alcuni minuti, poi tagliare dal fuoco e riempire i pomodori col ripieno; passare al forno per circa 45 minuti.