

CESTINI DI POMODORO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 pomodori grandi maturi
- 150 g di carne tritata
- 1/2 cipolla
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 1/2 spicchio di aglio
- 30 g di burro
- 1 uovo
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato
- 4 cucchiaini di pangrattato
- basilico
- prezzemolo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Lavate i pomodori, tagliate loro il fondo e vuotateli all'interno.

Preparate il ripieno: tritate la cipolla e fatela soffriggere in un po' d'olio, tritate anche il sedano, la carota, un po' di prezzemolo e l'aglio e uniteli alla cipolla, lasciate soffriggere ancora un po' e poi versate nel tegame mezzo bicchiere d'acqua e la carne trita, salate e pepate.

Coprite il tegame e lasciate cuocere a fuoco basso per circa mezz'ora.

Passato questo tempo sbattete l'uovo con il parmigiano e aggiungetelo al composto ancora caldo.

Riempite i pomodori, spolverizzateli ognuno con un cucchiaino di pangrattato e basilico tritato e mettete in forno a 180 gradi per circa trenta minuti.

Gli antipasti caldi possono essere serviti sia a pranzo che a cena.