

# POMODORI ALLA STROGOFF

Ingredienti per 4 persone:

- quattro grossi pomodori non troppo maturi,
- sale,
- 200 g di funghi porcini,
- una cipolla,
- uno spicchio d'aglio,
- 70 g di burro,
- mezzo bicchiere di vino bianco,
- pepe,
- mezzo bicchiere di brodo di dadi,
- un cucchiaino di concentrato di pomodoro,
- due mazzetti di basilico,
- 50 g di Emmental,
- 50 g di pangrattato,
- 100 g di prosciutto crudo in una sola fetta.

Lavate i pomodori e asciugateli con cura. Con l'aiuto di un coltellino, tagliate la calottina superiore, che terrete da parte; quindi con un cucchiaino estraete delicatamente la polpa e i semi. Salate i pomodori all'interno e metteteli a sgocciolare, capo volti, su un canovaccio. Raschiate i funghi con un coltellino, asportando eventuali residui di terra; strofinateli con un panno umido e tagliateli a fettine. Tritate finemente la cipolla e l'aglio e fateli appassire in 50 g di burro. Unite i funghi, lasciandoli rosolare per qualche istante a fiamma viva. Irrorate poi con il vino e, quando questo sarà evaporato, regolate di sale e pepe e bagnate con il brodo caldo, nel quale avrete sciolto il concentrato di pomodoro. Rimestate e lasciate cuocere per 10-15 minuti. Tritate il basilico e grattugiate l'Emmental. Aggiungete entrambi ai funghi, a cottura ultimata e fuori dal fuoco. Unite infine il pangrattato e il prosciutto diviso a dadini minuscoli, mescolando bene. Riempite i pomodori con il composto preparato, poi copriteli con la loro calottina e sistemati in una pirofila imburrata. Infornateli a 220 gradi per 20 minuti, quindi serviteli.