



## Le nostre ricette



### Pomodori gratinati

tempo di preparazione: ⌚ 70'

difficoltà: 👨🍳👩🍳



#### ingredienti:

Per 4 persone:

- 500 g di pomodori San Marzano maturi ma sodi;
- 100 di pangrattato fresco;
- 2 cucchiaini di pecorino piccante grattugiato;
- 1 cucchiaino di capperi sotto sale;
- 3 o 4 filetti di acciuga sott'olio;
- 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva;
- origano; sale e pepe

#### preparazione:

Lavate i pomodori, asciugateli, divideteli in due per il lungo e svuotateli dai semi e dalla costola centrale. Mettete il pangrattato in una padella antiaderente e, senza aggiungere alcun grasso, fatelo tostare tenendolo per qualche minuto sulla fiamma al minimo e mescolandolo continuamente. Versatelo in una ciotola e aggiungetevi il pecorino, le acciughe spezzettate minutamente e i capperi sciacquati e asciugati. Salate e pepate l'interno dei pomodori e distribuitevi il composto preparato. Spolverateli di origano e allineateli in una pirofila quindi versate su ognuno un filo d'olio e metteteli nel forno già scaldato a 200°.

Lasciateli cuocere per circa quaranta minuti e serviteli tiepidi o freddi.