

## **Pomodori gratinati**

### **Come preparare i pomodori gratinati**

- 1 Preparare il pane per gratin: inserire in un cutter il pane, il pangrattato, il parmigiano grattugiato, l'aglio e il prezzemolo; tritare finemente il tutto. Trasferire il composto in una recipiente e condirlo con poco sale , pepe nero e olio extra vergine di oliva; mescolare bene tutti gli ingredienti e se è necessario aggiungere ancora olio, fino ad ottenere un composto umido, ma non appiccicoso.
2. Rivestire una placca con carta da forno e ungerla con un leggero strato di olio, e aggiungere sale e pepe.
3. Mondare i pomodori, dividerli a metà, eliminare parte dei semi e disporli sulla placca, quindi irrorarli con un filo di olio ex. v. di oliva e condirli con un pizzico di sale e pepe
4. Cospargere i pomodori con il pane per gratin, irrorare nuovamente con olio e gratinare in forno a 170°C per circa 25'.

### **Consigli & curiosità**

- a) Sono ottimi serviti anche freddi.
- b) È in uso anche rosolare la mollica di pane nell'olio di oliva ed aggiungere, oltre agli ingredienti citati, acciughe e capperi tritati (solamente per verdure gratinate).
- c) E' consigliabile dopo aver tagliato i pomodori, lasciarli sgocciolare, capovolti, su una gratella in modo che possano eliminare parte della loro acqua di vegetazione.

Angelo Solillo