

Pomodori ripieni in padella

Tempo prep.

15 minuti

Tempo di cottura

5 minuti

Tempo totale

20 minuti

Autore: Emanuela Leveratto

Tipo ricetta: piatto unico

Per persone: 3

Ingredienti

- 5 o 6 pomodori perini
- 40 g di pane bagnato nel latte e strizzato
- sale e pepe q.b.
- prezzemolo tritato q.b.
- mezza cipolla bianca
- 40 g di pinoli
- pane secco q.b.
- formaggio grattugiato (facoltativo)

Preparazione

1. Lavate i pomodori, tagliateli a metà e svuotateli.
2. Ammollate il pane nel latte e poi strizzatelo.
3. Tritate i pinoli e la cipolla.
4. Amalgamate insieme il pane, i pinoli e la cipolla.
5. Regolate di sale, pepe e aggiungete un cucchiaino di prezzemolo tritato.
6. Riempite i pomodori e metteteli in una padella con mezzo mestolino d'acqua.
7. Fate cuocere per circa 5 minuti a fuoco medio.
8. Sistemate i pomodori in un tegame, cospargete con formaggio e pane secco e fate gratinare 5 minuti sotto il grill.
9. Prima di servire aggiungete il prezzemolo

