

Pomodori grigliati

I **pomodori grigliati** sono un contorno tipicamente estivo, semplice da preparare, in cui i pomodori sono protagonisti assieme al proprio sapore dolce e intenso, messo in risalto da un trito di aglio e origano.

I **pomodori grigliati** sono ottimi in accompagnamento a secondi piatti a base di carne o di pesce, ma possono essere anche un condimento per la pasta, un panino, pizze o torte salate. Si conservano ottimamente in frigo per un paio di giorni e si gustano a temperatura ambiente.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **90Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **20 minuti**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- Origano
- 400 g di pomodori rossi di piccola dimensione, tipo Piccadilly o a grappolo

PREPARAZIONE

- Spellare l'aglio e spremerlo con l'apposito attrezzo, oppure tritarlo finemente. In una ciotola mescolare l'olio con l'aglio e unire origano a piacere.
- Lavare i pomodori e tagliarli a metà.
- Scaldare la piastra sul fuoco, ungerla con un filo d'olio ed asciugarla bene con carta da cucina.
- Cuocere i pomodori per 5 minuti dal lato del taglio, quindi girarli e cuocerli per 5 minuti dall'altro lato.
- Ritirare i pomodori su un piatto. Volendo è possibile togliere facilmente la pelle, altrimenti può essere lasciata.
- Spennellare bene dal lato tagliato con l'emulsione di olio, aglio e origano. Salare.

STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

