

Pomodori cuore di bue al forno

I **pomodori cuore di bue al forno** sono un contorno semplicissimo da realizzare, veloce e leggero. Accompagna sia piatti a base di carne, sia piatti a base di pesce.

I **pomodori cuore di bue al forno** sono ottimi tiepidi, ma anche freddi. Si conservano ottimamente in frigorifero per un paio di giorni e possono essere gustati anche come farcitura per panini o torte salate.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **140Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**



INGREDIENTI

- 500 g di pomodori cuori di bue
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- Origano
- Aglio in polvere
- Olio extravergine di oliva

PREPARAZIONE

- Lavare i pomodori, eliminare il picciolo e affettarli nello spessore di un centimetro scarso.
- Rivestire una teglia con un foglio di carta da forno, quindi disporvi i pomodori, senza accavallarli.
- Cospargerli con un pizzico di sale, una macinata di pepe, origano e aglio in polvere.
- Unire quindi un filo d'olio.
- Cuocere nel forno preriscaldato a 200°C per 20 minuti.
- Lasciare intiepidire prima di servirli.

STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

AUTORE

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

I consigli di Barbara

Se volete fette di pomodoro dallo spessore uniforme, per affettarli utilizzate una mandolina. È un accessorio poco costoso, ma molto utile nella preparazione di tantissime verdure.