

# Pomodori gratinati

I **pomodori gratinati** sono un contorno tipicamente estivo, preparato con i pomodori San Marzano cotti nel forno con un ripieno di aglio, prezzemolo e pangrattato. Sono ottimi appena preparati, ma anche tiepidi.

I **pomodori gratinati** così preparati si conservano per un giorno in frigorifero, ben coperti. Prima di gustarli lasciarli però per una mezz'ora a temperatura ambiente.

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **150Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 5 rametti di prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- 2 cucchiaini di pane grattugiato
- 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva
- 8 pomodori rossi tipo San Marzano
- Sale fino
- Pepe nero macinato al momento

## PREPARAZIONE

- Lavare il prezzemolo, selezionarne le foglie e tamponarle con carta da cucina.
- Spellare lo spicchio d'aglio.
- Mettere prezzemolo e aglio su un tagliere e tritare finemente con la mezzaluna.
- Mettere il trito in un piatto, unire il pangrattato e mescolare.
- Lavare i pomodori, tagliarli a metà, cospargere il lato tagliato con il pangrattato aromatico rimasto e metterli in una teglia unta con l'olio.
- Cospargere i pomodori con un filo d'olio, un pizzico di sale, una macinata di pepe e cuocere per 15 minuti nel forno a 200°C. Proseguire di qualche minuto la cottura se occorresse per far rosolare in superficie.

## PIETANZE DI ABBINAMENTO IDEALE

Secondi piatti a base di carne o di pesce.

## STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

## AUTORE

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

