

# Tomini con dadolata di pomodori al forno

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **390Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **15 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 500 g di pomodori ramati
- 2 spicchi di aglio
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- Origano
- Sale fino
- 2 tomini
- Pepe nero macinato al momento

## PREPARAZIONE

- Sciacquare i pomodori sotto acqua corrente e rimuovere il picciolo. Affettarli nello spessore di un centimetro circa e ricavare dei cubetti eliminando i semi interni.
- Spellare l'aglio, affettarlo e metterlo in una ciotola assieme al pomodoro, l'olio extravergine di oliva, una manciata di origano, un pizzico di sale. Mescolare accuratamente, coprire e far riposare per una decina di minuti.
- Nel frattempo preriscaldare il grill del forno a 220° C.
- Dividere i pomodori in due piccole pirofile da forno, quindi sistemarvi sopra i tomini. Condire il tutto con un filo d'olio, un'abbondante macinata di pepe ed una manciata di origano.
- Infornare a media altezza fintanto che i tomini non risultino gonfi e cominciano a fondere.
- Servire immediatamente.

## STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

## AUTORE

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

### I consigli di Barbara

Questo piatto può essere preparato in anticipo e conservato anche per un giorno in frigorifero. In tal caso però passarlo al forno soltanto prima di mangiarlo.

