

Pomodori alla pugliese

Ingredienti *Per 4 persone*

- 4 pomodori sodi
- prezzemolo tritato
- erba cipollina tritata
- basilico
- menta
- mollica di pane grattugiata
- formaggio pecorino grattugiato
- olio d'oliva
- sale e pepe



Preparazione: lavare e asciugare i pomodori, tagliarli orizzontalmente, privarli dei semi, salarli, capovolgerli e lasciarli riposare 15 minuti, in modo che perdano l'acqua di vegetazione. Asciugarli e disporli in una pirofila, unta con un po' d'olio.

Lavare, tritare il basilico e la menta e metterle in una terrina con il prezzemolo, l'erba cipollina, la mollica di pane, il formaggio, sale e pepe. Distribuire il composto nei pomodori, irrorarli con olio e infornarli a 200 gradi per 20 minuti.