



Pomodori ripieni di formaggio - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

secondi piatti - insalata - ortaggi

6 pomodori, belli rossi
500 gr di formaggio caprino
250 gr di ricotta
2 cucchiaini di foglioline di timo
cetriolini sottaceto tritati
sale e pepe q.b, peperoncino abbondante

Lavate i pomodori, tagliate la loro calotta e svuotateli.
Farciteli abbondantemente con la crema ottenuta mescolando il formaggio caprino con la ricotta, coi cetriolini, con il sale, con il pepe, con le foglioline di timo ed un buon pizzico di peperoncino.
Ricopriteli con la loro calotta e conservateli al fresco fino al momento di servirli.

[immagine non più disponibile].

eCucinando.it