



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

contorni - pomodori - ripieni

Ingredienti

Pomodori rossi tondi
prezzemolo
parmigiano grattugiato
pangrattato
sale olio aglio

Tagliare a metà i pomodori, in senso orizzontale, e svuotarli dai semi.
Poi mettere in ogni metà un pizzico di sale e capovolgerli in modo che perdano l'acqua.
Preparare un trito di prezzemolo e unirlo al parmigiano grattugiato, un po' di sale e un po' di pangrattato.
Volendo si può mettere anche un po' di aglio tritato.
Con questo composto riempire i pomodori e poi metterli in una teglia unta e farli cuocere in forno.

eCucinando.it