

CONTORNI

Gratin di pomodori

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

20 min

COTTURA

30 min

Ingredienti per 4 persone

Pomodori grandi	6
Peperone verde	1
Cipolla grande	1
Aglio	1 spicchio
Prezzemolo	1 mazzetto
Mollica di pane raffermo	50 g
Formaggio groviera grattugiato	25 g
Zucchero	1 cucchiaino
Burro	60 g
Sale	
Pepe	

PER LA DECORAZIONE

Peperone verde (facoltativo)	1/2
------------------------------	-----

Preparazione

- 1 Lavate i pomodori e tagliateli a fette eliminando quelle iniziali. Lavate il peperone, togliete il peduncolo e i filamenti bianchi, poi tritate la polpa.
- 2 Sbucciate l'aglio e la cipolla e tritateli finemente. Lavate il prezzemolo, sgocciolatelo e tritatelo. Fate fondere il burro in una piccola casseruola a fuoco lento.
- 3 Fate scaldare il forno a 200 gradi (termostato 6). Mettete pomodori, peperone, cipolla, aglio e zucchero in un'insalatiera. Salate, pepate e mescolate delicatamente.
- 4 Sbriciolate minutamente la mollica di pane. Stendete un terzo della preparazione in una pirofila di 25x18 cm circa. Ricoprite con un terzo della mollica di pane e del prezzemolo tritato.
- 5 Continuate così fino a esaurimento degli ingredienti. Bagnate il tutto con il burro fuso e cospargete con il groviera grattugiato. Mettete in forno e lasciate cuocere per almeno trenta minuti.



Tagliate il mezzo peperone ad anelli; decorate il gratin e servite nella pirofila.