

CONTORNI

Pomodori al formaggio

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

40 min

■ Ingredienti per 4 persone

Pomodori	4
Formaggio di capra di media stagionatura	200 g
Timo	alcuni rametti
Olio d'oliva extra-vergine	3 cucchiari
Sale	
Pepe in grani	

■ Preparazione

- 1 Lavate i pomodori, privateli della calotta superiore e svuotateli delicatamente dei semi. Salateli poi internamente e lasciateli riposare capovolti su una gratella per un'ora.
- 2 Asciugateli quindi con della carta assorbente, riempiteli con il formaggio tagliato a cubetti e cospargeteli col timo spezzettato e pepe a piacere.
- 3 Sistemateli poi in una teglia, che avrete precedentemente ben oliato, bagnateli con un filo d'olio e cuoceteli in forno preriscaldato a 180 gradi per 20-25 minuti.
- 4 Fateli infine leggermente gratinare per un paio di minuti sotto il grill e serviteli caldi o tiepidi.
- 5 La salatura interna dei pomodori e il successivo riposo servono a far fuoriuscire l'acqua di vegetazione, così durante la cottura la polpa rimarrà ben soda e consistente.