

ANTIPASTI

Pomodori farciti al formaggio

DOSI

4 persone

COTTURA

1 h

■ Ingredienti per 4 persone

Pepe

Sale

Paprica

1 cucchiaino

Aglio

2 spicchi

Erbe aromatiche

6 cucchiaini

Panna

6 cucchiaini

Formaggio bianco

6 cucchiaini

Pomodoro grande

4

■ Preparazione

- 1 Tagliate una calotta ai pomodori e tenetela da parte; svuotateli con un cucchiaino badando a non romperli. Salate l'interno dei pomodori e posateli, capovolti, in un colapasta.
- 2 Lasciateli sgocciolare per trenta minuti. Nel frattempo mondate e schiacciate l'aglio, mettete il formaggio in una terrina e lavoratelo con un cucchiaino di legno per renderlo omogeneo.
- 3 Unite la panna, le erbe tritate, l'aglio, sale e pepe. Sbattete per ottenere una preparazione soda ma soffice. Tenete la preparazione in frigorifero fino al momento di farcire i pomodori.
- 4 Risciacquate i pomodori con la preparazione di formaggio, cospargeteli di paprica. Copriteli con le calotte che avete tenuto da parte. Potete sostituire la panna con yogurth. Vino consigliato: Teroldego Rosé.