

CONTORNI

Pomodori farciti di spinaci

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

45 min

Ingredienti per 6 persone

Pomodori grandi sodi	6
Spinaci freschi	500 g
Filetti d'acciughe sott'olio	2
Pangrattato bianco	1 cucchiaio
Panna	6 cucchiaini
Burro	40 g
Olio d'oliva	1 cucchiaio
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Lavate i pomodori, tagliate le calotte e svuotateli servendovi di un cucchiaino, facendo attenzione a non romperli. Tenete la polpa dei pomodori per un'altra preparazione.
- 2 Posate i pomodori su un tagliere ed eventualmente tagliate una fettina in fondo per renderli stabili. Scaldate il forno a 170 gradi (termostato 5). Mondate gli spinaci, eliminate i gambi, lavateli varie volte.
- 3 Metteteli in una casseruola e fateli appassire a fuoco moderato per due minuti, mescolando costantemente. Versateli in un colapasta e schiacciateli per togliere tutto il liquido.
- 4 Tritateli fini. Aggiungete la panna e 25 g di burro al trito di spinaci. Salate e pepate. mescolate e farcite i pomodori. Grigliate il pangrattato in una padella antiaderente finché è dorato.
- 5 Sgocciolate i filetti di acciughe, tritateli e distribuiteli sopra i pomodori. Cospargeteli di pangrattato. Imburrate una pirofila e disponetevi i pomodori.
- 6 Bagnateli con un po' di olio e infornateli. Lasciateli cuocere per quindici minuti circa, finché iniziano appena ad ammorbidirsi e la farcia è calda. Non lasciateli cuocere per evitare che si disfino.

7

Portate immediatamente in tavola, nella pirofila di cottura.