

ANTIPASTI

Cestini di pomodoro

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

40 min

COTTURA

30 min

CALORIE

319 kcal

Ingredienti per 4 persone

Pomodori grandi maturi	4
Carne tritata	150 g
Cipolla	1/2
Sedano	1 costa
Carota	1
Aglio	1/2 spicchio
Burro	30 g
Uovo	1
Formaggio parmigiano grattugiato	50 g
Pangrattato	4 cucchiaini
Basilico	
Prezzemolo	
Olio d'oliva	
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Lavate i pomodori, tagliate loro il fondo e vuotateli all'interno. Preparate il ripieno: tritate la cipolla e fatela soffriggere in un po' d'olio, tritate anche il sedano, la carota, un po' di prezzemolo e l'aglio e uniteli alla cipolla, lasciate soffriggere ancora un po' e poi versate nel tegame mezzo bicchiere d'acqua e la carne trita, salate e pepate.
- 2 Coprite il tegame e lasciate cuocere a fuoco basso per circa mezz'ora. Passato questo tempo sbattete l'uovo con il parmigiano e aggiungetelo al composto ancora caldo.
- 3 Riempite i pomodori, spolverizzateli ognuno con un cucchiaino di pangrattato e basilico tritato e mettete in forno a 180 gradi per circa trenta minuti.
- 4 Gli antipasti caldi possono essere serviti sia a pranzo che a cena.