

CONTORNI

Cestini di pomodoro al pesto

Tradizione: Liguria

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

15 min

COTTURA

30 min

Ingredienti per 4 persone

Pomodori	4
Pangrattato	4 cucchiari
Pesto	1 cucchiaino
Formaggio groviera grattugiato	8 cucchiari
Prezzemolo	1 ciuffo
Olio d'oliva	4 cucchiari
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Preriscaldate il forno a 180 gradi. Lavate i pomodori, tagliate orizzontalmente una calotta a ciascuno, eliminate i semi e scavateli leggermente con un cucchiaino o uno scavino, tenendo da parte la polpa.
- 2 Salateli internamente, capovolgeteli su uno scolapasta o su un tagliere e lasciateli per una mezz'ora a perdere l'acqua di vegetazione.
- 3 Fate tostare il pangrattato in una padella, possibilmente antiaderente, su fuoco basso, senza aggiungere condimenti. Profumate con una macinata di pepe, lasciatelo raffreddare e mescolatelo al formaggio.
- 4 Farcite ogni pomodoro, distribuendo sul fondo prima un cucchiaino di pesto, poi un cucchiaino di pangrattato e formaggio. Spolverizzateli quindi con il prezzemolo tritato grossolanamente.
- 5 Sistemateli in una pirofila o in una teglia leggermente unta di olio, distribuite intorno la polpa di pomodoro tenuta da parte, tritata e salata leggermente.
- 6 Irrorate con l'olio e passateli in forno per circa mezz'ora. (cinque minuti prima di terminare la cottura, copriteli con le loro calotte).

- 7 Servite i pomodori ripieni preferibilmente tiepidi, dopo aver spostato leggermente le calotte, per far intravedere il ripieno.
- 8 Pesto a regola d'arte Mettete in un mortaio di marmo o nel mixer 40 foglie di basilico a foglia piccola, meglio se ligure (quello del sud, con le foglie più grandi ha spesso un gusto di menta), unite un pizzico di sale grosso, 40 g di pinoli e, se vi piace, 2 spicchi di aglio.
- 9 Battete con un pestello o tritate e, quando il composto si sarà ridotto in poltiglia, aggiungete un cucchiaio di pecorino sardo e 2 di parmigiano grattugiati.
- 10 Amalgamate e diluite il tutto, versandovi a filo 10 cl di Olio D'oliva Extra-vergine e mescolando.