

Pomodori gratinati alla pugliese

Categoria: Portate - Verdure e Contorni



Informazioni Generali

Preparazione: 20 min Cottura: 30 min Dosi per: 4 persone

Costo: Basso Difficoltà: Bassa

I pomodori gratinati alla pugliese, possono essere serviti come ricco contorno da accostare indifferentemente a piatti di carne o di pesce, oppure come sfiziosi e saporiti antipasti.

I pomodori vengono tagliati orizzontalmente e svuotati della loro polpa, salati e messi a sgocciolare per qualche minuto; verranno successivamente farciti con un misto di pangrattato, olio, aglio, prezzemolo, basilico, capperi, acciughe e pepe e quindi gratinati al forno.



Ingredienti per 4 pomodori

>> Acciughe (alici) sotto sale 3	>> Pangrattato (o mollica di pane) 3 cucchiari
>> Aglio 1 spicchio	>> Pepe macinato a piacere
>> Basilico 6 foglie	>> Pomodori ramati medio- grandi sodi e maturi 4
>> Brodo vegetale 100 ml circa	>> Prezzemolo tritato 2 cucchiari
>> Capperi sott'aceto 1 cucchiaino	>> Sale q.b.
>> Olio extravergine di oliva 3 cucchiari + il necessario per ungere la teglia	

Preparazione



Lavate e tagliate i pomodori a circa $\frac{3}{4}$ della loro altezza, tenendo da parte la calotta con il picciolo che vi servirà come guarnizione per il piatto finale (1-2).
Con un coltellino scavate la polpa tutta intorno alla circonferenza del pomodoro e successivamente, con un cucchiaino estraetela (3);





salate l'interno dei pomodori (4) e poneteli capovolti su di una gratella a scolare (per circa 20 minuti), in modo che perdano l'acqua di vegetazione (5). Nel frattempo preparate il ripieno: lavate sotto l'acqua corrente le acciughe sotto sale, poi asciugatele, diliscatele e tritatele.



Mettete in una ciotola il pangrattato, aggiungete le acciughe, i capperi strizzati e tritati, l'aglio schiacciato, il prezzemolo, il basilico tritato, l'olio, il sale e tanto brodo quanto ne servirà per ammorbidire il ripieno senza renderlo però liquido (7). Prendete ora i pomodori, riempiteli dividendo equamente il ripieno (8) e poneteli in una teglia leggermente unta; infornateli a 200° per circa 40 minuti (9). Non appena i pomodori saranno leggermente raggrinziti e il ripieno sarà ben dorato, estraeteli dal forno, lasciateli intiepidire e poi serviteli guarnendoli con il loro "coperchio" (la calotta superiore che avrete messo da parte).

Consiglio

Volendo, per rendere ancora **più saporito l'impasto** che farcirà i pomodori alla pugliese potrete aggiungere delle foglie sminuzzate di **menta o erba cipollina**, ed eventualmente uno o due cucchiaini di **formaggio grattugiato**.