



## RICETTA: POMODORI AL GRATIN



Portata: Contorni

Olio Bertolli: Fragante

Difficoltà: Facile

Tempo di preparazione: 40 min.

### Ingredienti per 4 persone:

- 8 pomodori grossi non troppo maturi
- 120 g di pangrattato
- 6 cucchiaini di olio extravergine BERTOLLI FRAGRANTE
- 8 filetti di acciuga dissalati
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 20 g di capperi
- 1 pizzico di origano

### Preparazione:



Lava i pomodori e tagliali a metà nel senso della larghezza (1), privali dei semi (2) lasciando intatta la polpa al centro. Salali e capovolgili (3) per farli sgocciolare per 20 minuti, poi asciugali con carta da cucina.



Tosta il pangrattato in 2 cucchiaini d'olio extravergine BERTOLLI FRAGRANTE (4). Lava il prezzemolo e tritalo con l'aglio sbucciato. Sbuccia, lava e trita la cipolla. Fai appassire la cipolla con 2 cucchiaini d'olio extravergine BERTOLLI FRAGRANTE in una piccola casseruola, unisci il trito di prezzemolo e aglio e i filetti di acciuga (5). Non appena l'acciuga comincerà a sciogliersi, spegni il fuoco (6).



### Olio consigliato:



Fragante

Aggiungi i capperi, l'origano, mescola e utilizza il composto per farcire i pomodori (7). Disponi i pomodori in una pirofila unta d'olio, cospargili con il pangrattato (8) e versaci sopra un filo d'olio extravergine BERTOLLI FRAGRANTE (9). Metti nel forno già caldo a 180° C e fai cuocere per 30 minuti.