

Pomodori al forno con pangrattato

Senza glutine



Ingredienti

4 pomodori (rossi tondi e sodi)

80 gr circa di pangrattato senza glutine #

q.b. sale

q.b. olio extravergine d'oliva

q.b. basilico

Mezzo spicchio aglio

q.b. origano

150 gr formaggio (mozzarella o pasta filata) senza lattosio

Procedimento

Scegliete dei pomodori maturi e succosi, ma ancora sodi e compatti. Tagliateli a metà e con un coltello prima e con un cucchiaino poi, iniziate a svuotarli delicatamente, raccogliendo tutto in una ciotola: fate con calma e non rompeteli. Man mano che li svuotate, disponeteli in una pirofila leggermente unta con un giro d'olio. Frullate bene la polpa e il succo dei pomodori appena svuotati e poi passatela in un colino per eliminare i semi. Versate il succo di pomodoro ottenuto in una ciotola capiente e aggiungete il pangrattato, poco per volta. Dovrete lasciar riposare un paio di minuti e vedere quanto liquido assorbe, prima di aggiungerne altro. Intanto condite con sale, olio, origano, basilico e aglio tritato finemente. A questo punto unite il formaggio a pezzetti piccoli: potete usare mozzarella, pasta filata, caciotta, provola dolce, ecc. Mescolate bene e riempite i pomodori con il composto, dopo averli salati leggermente al loro interno e cuocete in forno caldo, meglio se ventilato, a 200°C per circa 25 minuti. Sfornate quando si è formata una bella gratinatura. Aggiungete una fetta di formaggio su ogni pomodoro e rimettete in forno per qualche minuto, fino a farlo sciogliere. Sfornate, lasciate intiepidire e servite. Questi pomodori al forno sono ottimi sia caldi che a temperatura ambiente.

Ricetta originale de “Il caldo sapore del sud”