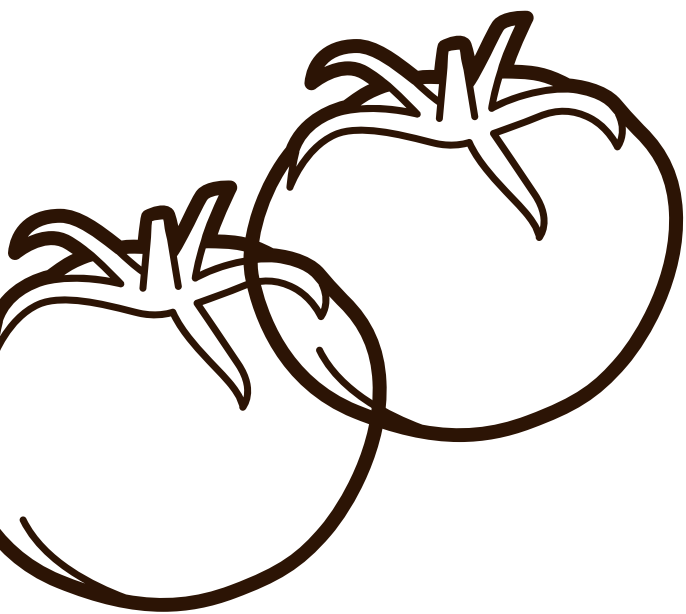




Ingredienti

12 pomodori tondi maturi

Per la farcitura

1 cipolla tritata

1 spicchio di aglio tritato

2 cucchiaini di prezzemolo

Per la cottura

100 g di mozzarella, tritata finemente

Olio di oliva

Basilico tritato

Sale e pepe

Pomodori *tondi* *ripieni al forno*

Ai pomodori togliete la calotta superiore (che conserverete) e ricavatene la polpa privandola dei semi e dell'acqua di vegetazione.

In una padella soffriggete il trito di cipolla, aglio e prezzemolo; unite la polpa di pomodoro e lasciate insaporire per qualche minuto.

Lasciate intiepidire, quindi unite al composto il basilico tritato, la mozzarella ed aggiustate di sale e pepe. Riempite i pomodori con il composto, irrorate con abbondante olio di oliva, coprite con le calotte conservate e passate in forno preriscaldato a 200 gradi.

Servite tiepidi.

Posta una foto del tuo piatto usando l'hashtag **#ricetteorsiniedamiani** e taggaci. Pubblicheremo la foto sulla nostra pagina.



www.orsiniedamiani.it

 **Orsini &
Damiani**
Dal 1968, coltiviamo valori.