



Ricetta

Pomodori estivi ripieni

Perfetti con un'insalata colorata in una calda serata estiva.

30 min

Tempo di preparazione



67 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

QUANTITA

1.5 kg pomodori

1 cipolla tritata **Di stagione**

2 spicchi d'aglio tritati

2 C foglie di origano sminuzzate sottili

200 g bulgur

100 g noci tritate

sale, pepe

4 C olio d'oliva

Ecco come si prepara

1 di 2

PREPARAZIONE Tagliare il terzo superiore dei pomodori e metterlo da parte. Levare la polpa del pomodoro con un cucchiaio, tagliarla a pezzetti e porla in una ciotola. Aggiungere la cipolla e tutti gli ingredienti fino alle noci, mischiare, salare. Riempire i pomodori con l'impasto ottenuto, coprire con le cime dei pomodori messe da parte. Mettere i pomodori nello stampo.

2 di 2

COTTURA Cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato a 200°C per circa 40 minuti. Condire con un po' d'olio.