Parmigiana di pomodori verdi
 Inviato da Patty
Un gustoso piatto a base di pomodori verdi
Ingredienti:
 - 1 Kg pomodori verdi
 - 4 fette di pan carrè
 - 50 g. parmigiano grattato
 - 3-4 rametti di maggiorana
 - 2-3 ciuffi di basilico
 - 3-4 rametti di timo
 - 2 cucchiai di capperi sotto sale
 - 1 peperoncino
 - 1 spicchio d'aglioPreparazione:
Mettere nel mixer le fette di pancarrè private della crosta, il grana, l'aglio sbucciato e tagliato a pezzetti, 2 terzi dei
capperi dissalati sotto l'acqua corrente, le foglioline di maggiorana, di timo e di basilico e mezzo peperoncino; azionate
l'apparecchio fino a ottenere un trito uniforme.
Lavate i pomodori, tagliateli a metà, strizzateli leggermente per eliminare parte dei semi e dell'acqua di vegetazione, poi
tagliateli a fette; sistematele in un solo strato, su una placca da forno coperta con un apposito foglio di carta,
cospargetelo con un pizzico di sale e di pepe e il trito di pane e aromi, irroratele con un filo d'olio e passatele in forno a
200° per una ventina di minuti; sfornatele e lasciatele intiepidire.
Ungete di olio una pirofile e sistematevi uno strato di fette di pomodoro; coprite con fettine di mozzarella, e continuate
alternando pomodori e mozzarella. Terminate con i pomodori e distribuite sulla superficie i restanti capperi. Infornate a
180 gradi e cuocete per 15-20 minuti.
in Cucina!
http://www.in-cucina.net
Realizzata con Joomla!
Generata: 5 September, 2010, 17:42