



Pomodori al forno con emmental



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
20 MIN



TEMPO DI COTTURA
40 MIN



CALORIE
520K

NOTE
15 MINUTI DI RIPOSO

INGREDIENTI

8 Pomodori rossi

160 g di Emmental

60 g di Mozzarella

160 g di Wurstel affumicati di soia

60 g di olive nere e verdi denocciate

1 Cipolla

1 spicchio di Aglio

Basilico fresco

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per appassire)

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per condire)

Sale

Pepe

Preparazione

- Lavate i pomodori, tagliate la calotta e mettetela da parte; svuotateli della polpa (conservate anche questa) con un cucchiaino facendo attenzione a non romperli. Salateli leggermente all'interno e fateli sgocciolare capovolti per 15 minuti.
- Intanto tritate grossolanamente le olive e i wurstel di soia. Sbucciate e tritate l'aglio e la cipolla e fateli appassire con un filo di olio, per circa 2 minuti a fuoco basso. Aggiungete il trito di wurstel e olive, salate, pepate e fateli insaporire a fiamma vivace per 1-2 minuti, mescolando sempre.
- Unite la polpa del pomodoro spezzettata e fatela restringere per circa 5 minuti, a fuoco basso, poi spegnete e lasciate appena intiepidire.
- Tritate grossolanamente la mozzarella e metà dose di emmental, versateli in una ciotola e mescolate. Unite il contenuto della padella, il basilico spezzettato e amalgamate bene gli ingredienti, regolando di sale.
- Con il composto ottenuto farcite i pomodori, quindi trasferiteli in una teglia foderata di carta da forno; conditeli con un filo di olio e metteteli in forno caldo a 180°C, per circa 20 minuti. Nella stessa teglia, sulla carta, aggiungete le calotte e cuocete ancora per 5-10 minuti: fate attenzione che non si scuriscano troppo, nel caso sfornate prima.
- Intanto tagliate a dadi l'emmental avanzato. Quando è trascorso il tempo previsto, distribuitelo sulla superficie dei pomodori, coprite con le calottine e rimettete in forno per pochissimi minuti, solo finché i dadi di formaggio si saranno appena ammorbiditi. Serviteli immediatamente.

Carla Marchetti