

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

pomodori ripieni di verdura

Strawberry · Tuesday, April 21st, 2015

- **Ingredienti:**(4 persone)

12 pomodori

- 200gr mozzarella
- un cetriolo
- sedano
- un peperone
- 50gr fagiolini
- 20gr scalogno
- olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

Lavate tutte le verdure, pelate il cetriolo e riducetelo a pezzetti e tenetelo da parte, tagliate a dadini il peperone, il sedano, i fagiolini, fateli bollire in acqua salata poi fateli rosolare in una padella con un filo di olio e lo scalogno tritato finemente, salate, pepate e lasciate raffreddare, unite il cetriolo e la mozzarella tagliata a dadini. Scottate i pomodori per una decina di secondi in acqua bollente salata, tagliate l'estremità superiori, svuotateli e riempiteli con il composto di verdure.

This entry was posted on Tuesday, April 21st, 2015 at 6:19 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.