

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Pomodori alla panzanella

Strawberry · Monday, October 24th, 2011

### Ingredienti:(4 persone)

- 250gr di crosta di pane toscano
- 8 pomodori maturi
- 4 uova
- una cipolla
- uno spicchio di aglio
- 2 cucchiaini di aceto
- 3 cucchiaini di olio
- 10 foglie di basilico
- sale pepe

### Preparazione:

Lavate i pomodori, tagliate le calotte, svuotateli e raccogliete la polpa in una ciotola. Prendete la crosta del pane toscano e strofinatela con lo spicchio di aglio, spezzetatele e mettetele in una pirofila in un unico strato, irroratele con 2 cucchiaini di aceto e 3 cucchiaini di olio, nella ciotola con la polpa di pomodoro, aggiungete le uova, la cipolla tritata, il pane, le foglie di basilico spezzettate, sale pepe, amalgamate il tutto e suddividete il ripieno nei pomodori, ricoprite con le calotte e cuoceteli in forno a 180° per 25 minuti.

This entry was posted on Monday, October 24th, 2011 at 5:37 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Ripieni](#), [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.

