

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Pomodori ripieni con uovo

Strawberry · Thursday, March 22nd, 2012

Ingredienti:(4 persone)

- 4 uova
- 4 pomodori ramati
- 4 cucchiaini di panna fresca
- 30gr pinoli
- 30gr parmigiano grattugiato
- basilico
- uno spicchio di aglio
- olio extravergine di oliva
- sale pepe

Preparazione:

Frullate insieme, il basilico lavato e sfogliato, i pinoli, e lo spicchio di aglio, aggiungete l'olio a filo, fino ad ottenere una crema densa, aggiungete il formaggio e mescolate. Lavate, tagliate la calotta del pomodoro, svuotateli, salateli e metteteli capovolti per far scolare l'acqua. Farcite ogni pomodoro con un cucchiaino di panna, un cucchiaino di crema ai pinoli, adagiate sopra ogni pomodoro un uovo aperto, salate e pepate. Infornate a forno preriscaldato per circa 15 minuti a 160°, finchè il bianco d'uovo non risulti ben cotto.

This entry was posted on Thursday, March 22nd, 2012 at 8:36 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [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.