

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Pomodori ripieni con verdure

Strawberry · Monday, April 18th, 2011

Ingredienti:(4 persone)

- 8 pomodori ramati piccoli
- 50 gr piselli sgranati
- 200 gr crescenza
- una patata piccola
- una carota
- 2 cucchiaini di formaggio grana
- prezzemolo
- sale

Preparazione:

Lavate,togliete la calotta superiore del pomodoro, svuotateli, salate e capovolgete.Pelate e fate a dadini piccoli la carota, la patata e metteteli a sbollentare per 5 minuti insieme ai piselli, scolateli e versateli in una ciotola, aggiungetela crescenza, il grana grattugiato,il prezzemolo tritato, salate e amalgamate bene e con questo impasto farcite i pomodori, copriteli con la calotta tolta in precedenza, potete decidere o di mangiarli freddi oppure passare in forno a 180° per alcuni minuti.

This entry was posted on Monday, April 18th, 2011 at 3:38 pm and is filed under [Altro](#), [Italiane](#), [Pasqua](#), [Primi](#), [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.