

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Pomodori al formaggio

Strawberry · Saturday, July 24th, 2010

Ingredienti:(4 persone)

- 4 pomodori di uguale grandezza
- 2 caprini
- un cucchiaino di mascarpone
- un mazzetto di rucola
- un cucchiaino di senape
- sedano
- 5 cucchiaini di olio
- sale pepe

Preparazione:

Lavate i pomodori, tagliate la parte superiore, mettete un pò di sale nei pomodori e capovolgeteli per almeno mezz'ora, per far perdere l'acqua di vegetazione. In una terrina mettere i due caprini, il mascarpone, il sedano e la rucola tritati finemente, e la senape, aggiungete lentamente l'olio e continuate a mescolare fino a quando non otterrete un impasto morbido e omogeneo. Riempite i pomodori con questo impasto e tenere in frigo almeno un'ora prima di servire.

This entry was posted on Saturday, July 24th, 2010 at 8:35 am and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Ripieni](#), [Secondi](#), [Senza categoria](#)

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.