Pomodori ripieni di pane

Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Origano: q.b.
- Pane: 150 gr
- Parmigiano grattugiato: 2 cucchiai
- Pecorino grattugiato: 1 cucchiaio
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Scamorza: 100 gr

Preparazione

I **pomodori ripieni di pane** sono una ricetta gustosissima e sono molto semplici e veloci da preparare. Faccio spesso questo piatto quando ho del pane raffermo a casa, in cucina non si butta via nulla!

I pomodori ripieni di pane sono molto semplici e veloci da realizzare. Come prima cosa preriscaldate il forno a 180 gradi. Lavate i pomodori, tagliate la parte superiore e svuotateli delicatamente, vi consiglio di incidere il perimetro con un coltello e poi di togliere la polpa con un cucchiaino. Salate leggermente i pomodori.

Mettete la polpa dei pomodori all'interno di un tritatutto e unite il pane tagliato a pezzettini, la ***passata di pomodoro classica Pomì***, il parmigiano e il pecorino grattugiato, olio, pepe nero, origano e frullate il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo.

Farcite i **pomodori con il ripieno** appena preparato, aggiungete anche qualche pezzettino di scamorza.

Mettete i pomodori ripieni di pane all'interno di una pirofila da forno, versate sulla superficie un filo di olio extra vergine di oliva ed infornate, lasciateli cuocere per 15-20 minuti, dovranno risultare ben dorati.

For this recipe we used:

Passata Classica 2 cucchiai