



POMODORI GRATINATI

Difficolt: Facile



Buond a tutti,
oggi vi propongo un contorno veloce da preparare, leggero e saporitissimo.
Dei pomodorini gratinati al forno con una spolverata di parmigiano e pangrattato...

- pangrattato 100gr.
- parmigiano 25gr.
- pomodori ciliegino circa 20/25
- olio EVO
- origano
- sale

Lavare i pomodorini e tagliarli a met, se volete potete togliere i semini interni
disporli in una teglia tutti rivolti con la parte tagliata verso l'alto



condirli con sale e origano, una spolverata di parmigiano e pangrattato e un giro di olio extra vergine di oliva



ora in forno a 200 per 10/15 minuti.

Servire tiepidi o freddi

Buon appetito



e alla prossima ricetta ;)

Copyright <http://www.cosacuciniamo.it> 2013 - All Rights Reserved.
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi