POMODORI RIPIENI



Preparazione : 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 45 min - **Materiale :** -

---

Ingredienti : 6-8 persone

- 6 grossi pomodori da farcire - 1 cucchiaio di olio d?oliva - PANATURA : - 100 g di pane raffermo - 3-4 rametti di prezzemolo - FARCIA : - 50 g di mollica di pane - 1 cipolla - 2 spicchi d?aglio degerminati - 250 g di salsiccia - paprika - 8 cucchiai di latte - 1/2 mazzetto di prezzemolo - 300 g di carne macinata - sale, 5 grani di pepe

---

1. Preriscaldare il forno a 180°C (term. 6). Lavare i pomodori, asciugarli e tagliarne la calotta. Svuotarli dei semi (conservare la polpa per la farcia, capovolgerli su un foglio di carta da cucina affinché perdano l?acqua). Nel frattempo, preparare la panatura e la farcia.

PANATURA

1. Mettere il pane raffermo e il prezzemolo (lavato e defogliato) nella bacinella trasparente munito di coltello di metallo.

2. Miscelare avviando il programma ROBOT per 20 secondi circa. Il prezzemolo permette di insaporire il gusto della panatura. Mettere da parte.

FARCIA

1. Inzuppare la mollica del pane nel latte. Inserire la bacinella trasparente con il coltello di metallo. Sbucciare la cipolla, tagliarla in quattro parti, poi metterla nella bacinella insieme al prezzemolo lavato e agli spicchi d?aglio. Avviare il programma ROBOT per circa 15 secondi.

2. Aggiungere la carne, la carne della salsiccia, la mollica di pane strizzata e metà della polpa dei pomodori privati dei semi. Aggiungere la paprika, sale e pepe e riavviare il programma ROBOT per circa 20 secondi.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016