

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Pomodori ripieni di carne
arrivano i primi pomodori di campo!!!!



Difficoltà
facile



Quantità
4 persone



Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Pomodori tondi di media grandezza - 8
- olio - q.b.
- carne macinata - 400 g
- uova - 2
- latte - 4 cucchiari
- pane grattugiato - 2 cucchiari
- parmigiano - 2 cucchiari
- prezzemolo - 3 foglie
- aglio - uno spicchio piccolo
- zafferano - 1 bustina
- basilico - qualche foglia
- dado - 1

Preparazione

Prendete dei bei pomodori maturi, ma sodi e li vuotate con lo scavino (anche quello per il melone!). Capovolgeteli e fateli scolare un po'. Nel frattempo preparate il ripieno. Mettete la carne macinata in una ciotola e la mischiate con il pane grattugiato bagnato con il latte. Aggiungete il prezzemolo e l'aglio tritati finemente, il parmigiano, le uova, lo zafferano e il sale. Aggiungete, anche, un po' della polpa dei pomodori tagliata sottilmente. Amalgamate per bene il composto e riempite i pomodori, che avete precedentemente un po' salato. Disponete i pomodori così preparati, in un tegame, possibilmente antiaderente, con un filo d'olio, uno vicino all'altro. Copriteli con la loro calotta e versate la polpa che avete recuperato, ben schiacciata o passata! Condite con un dado o semplicemente con del sale. Aggiungete delle foglie di basilico fresco e coprite! Se vi avanza del ripieno, fate delle polpette e versatele insieme ai pomodori. Dopo circa 20 minuti, si sarà formato il sughetto che farete un po' restringere scoprendo il tegame! Appena avrà raggiunto la consistenza desiderata, spegnete. Preparateli in tempo, o il giorno prima così all'ora di pranzo basta solo riscaldare!!!!

