

Pomodori ripieni con panzanella

Ingredienti per 4 persone

.....

*4 grossi pomodori da insalata
maturi e sodi
200 g di pane raffermo
8 pomodorini ciliegia maturi
un mazzetto di rucola
2 cipollotti
100 g di acciughe marinate
50 g di olive taggiasche snocciolate
5 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
un cucchiaino di aceto di mele
sale e pepe q. b.*

.....

Lavate i pomodori, privateli della calotta, eliminate i semi, salateli internamente e metteteli a sgocciolare capovolti su una gratella.

Inzuppate il pane nell'acqua per ammorbidirlo, strizzatelo leggermente e mettetelo in una insalatiera.

Tagliate i pomodorini a rondelle, i cipollotti ad anelli sottili e tagliuzzate la rucola; unite questi ingredienti al pane, aggiungete le acciughe marinate spezzettate e le olive, regolate di sale, insaporite con una macinata di pepe e condite con l'olio e l'aceto.

Distribuite la panzanella nei pomodorini solo poco prima di servire. Se li preferite cotti, copriteli con alluminio e passateli nel forno già caldo a 200° per 7-8 minuti.