



La Dispensa  
dei Golosi

## Ricette

### Pomodori ripieni alla Siciliana

Autore Ricetta: Rosalba

**CURIOSITÀ:** pomodori ripieni alla siciliana sono un piatto tipico della gastronomia siciliana, serviti sia come antipasto che come contorno. Un piatto tipico estivo con ingredienti che racchiudono il gusto ed il calore del mediterraneo, semplici e strepitosi.

#### INGREDIENTI:

- \* 6 pomodori ramati
- \* 60 gr pangrattato
- \* 200 gr Canestrato siciliano PAT La Dispensa dei Golosi
- \* 2 spicchi d'aglio rosso
- \* 1 cucchiaio di olive nere
- \* 2 filetti di acciughe sott'olio
- \* pepe
- \* sale
- \* olio extravergine d'oliva
- \* origano
- \* un ciuffo di basilico

**PROCEDIMENTO:** Lavare i pomodori, tagliare le calotte, svuotarli della polpa e tenere da parte, spolverare i pomodori con il sale e lasciare capovolti in una ciotola per far eliminare l'acqua di vegetazione, primi di riempirli asciugarli con la carta da cucina. In una casseruola cuocere la polpa di pomodoro con l'aglio tritato e l'olio. Unire il trito di capperi, acciughe ed olive, sistemare di sale e pepe e ultimare la cottura. Appena freddo unire il pangrattato, i cubetti di Canestrato siciliano PAT, il basilico, l'origano e l'olio, mescolare tutto con cura e riempire i pomodori.

Sistemare i pomodori ripieni e le calotte in una pirofila rivestita di carta forno, irrorare con l'olio e cuocere in forno già caldo a 200° per circa 30 minuti.

Sfornare e servire sia caldi che freddi.

By La cucina di Rosalba per La Dispensa dei Golosi

