

# Pomodori gratinati all'origano

I **pomodori gratinati all'origano** sono un contorno leggero e molto goloso, in cui i pomodori cuociono nel forno con una gratinatura di pane, aglio e origano. Si possono usare pomodorini di piccola dimensione di ogni tipo, io per questa ricetta vi consiglio i Piccadilly, ma vanno bene anche i Pachino o i datterini.

I **pomodori gratinati all'origano** si possono gustare appena preparati, ma anche tiepidi o freddi. Se avanzano si conservano ottimamente un paio di giorni in frigorifero. Ottimi anche riscaldati, sempre nel forno tradizionale, meglio se ventilato perchè la crostina superficiale diventa croccantina: una vera delizia!

## INFORMAZIONI

- 4 persone
- **150Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 1 kg di pomodorini rossi tipo Piccadilly
- Olio extravergine di oliva
- Sale fino
- 1 spicchio di aglio
- 40 g di pane grattugiato
- Origano
- Pepe nero macinato al momento

## PREPARAZIONE

- Lavare i pomodori, rimuovere i piccioli e tagliarli a metà nel senso della lunghezza.
- Disponerli man mano che si tagliano in una teglia da forno leggermente unta d'olio, con la parte tagliata rivolta verso l'alto.
- Salare i pomodori.
- Spellare l'aglio e spremere con l'apposito attrezzo oppure tritarlo molto finemente.
- In una ciotola mescolare il pangrattato con un pizzico abbondante di origano, il pepe macinato al momento, l'aglio e un filo d'olio.
- Cospargere uniformemente i pomodori con il pane.
- Unire un altro filo d'olio in superficie, quindi infornare nel forno preriscaldato a 180° C con le resistenze accese sotto e sopra, funzione statica.
- Cuocere per 30 minuti.
- Trascorso il tempo indicato verificare che la superficie sia ben gratinata, altrimenti accedere qualche minuto il grill, osservandoli di continuo perchè possono bruciare facilmente.

## STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

### I consigli di Barbara

Se non vi piace la buccia dei pomodori una volta cotti, con questa ricetta sarà semplicissimo toglierla. Basta tirarla delicatamente e verrà via lasciandovi solo la polpa del pomodoro e il suo croccante e delizioso ripieno.

