

Tomini con dadolata di pomodori al forno

Questi **tomini con dadolata di pomodori al forno** sono un facilissimo piatto unico leggero e completo in cui il gusto fondente del formaggio tomino si accosta al pomodoro appena scottato. Assieme a una-due fette di pane risolvono un pranzo o una cena veloci.

I **tomini con dadolata di pomodori al forno** vanno preparati e cotti al momento. Se vi piace ai pomodori potete aggiungere cipolla rossa affettata fine, oppure olive nere snocciolate.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **390Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **15 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- ricetta **light**

INGREDIENTI

- 500 g di pomodori ramati
- 2 spicchi di aglio
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- Origano
- Sale fino
- 2 tomini
- Pepe nero macinato al momento

PREPARAZIONE

- Sciacquare i pomodori sotto acqua corrente e rimuovere il picciolo. Affettarli nello spessore di un centimetro circa e ricavare dei cubetti eliminando i semi interni.
- Spellare l'aglio, affettarlo e metterlo in una ciotola assieme al pomodoro, l'olio extravergine di oliva, una manciata di origano, un pizzico di sale. Mescolare accuratamente, coprire e far riposare per una decina di minuti.
- Nel frattempo preriscaldare il grill del forno a 220° C.
- Dividere i pomodori in pirofile da forno monoporzione, quindi sistemarvi sopra i tomini. Condire il tutto con un filo d'olio, un'abbondante macinata di pepe ed una manciata di origano.
- Infornare a media altezza fintanto che i tomini non risultino gonfi e cominciano a fondere.
- Servire immediatamente.

STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

AUTORE

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

