Pomodori gratinati

Ingredienti per 4 persone:

12 pomodori ramati grandi maturi ma ben sodi
5 acciughe sott'olio
2 rametti prezzemolo tritato
15 gr.di capperi
350 gr.di pane grattugiato
1/2 cipolla
1 rametto di basilico spezzettato
50 ml.di olio evo
sale e pepe

Preparazione

Lavate i pomodori, asciugateli, tagliate la calotta superiore ed eliminate i semi, salateli internamente e metteteli capovolti su un piatto così che perdano l'acqua di vegetazione. Sbucciate la cipolla lavatela e tritatela.
Fate tostare il pane grattugiato in una padella antiaderente mescolando con un cucchiaio di legno, togliete dal fuoco e condite con 15 ml.di olio.
Travasate il pane in una ciotola.
Versate 30 ml.di olio nella stessa padella e rosolatevi la cipolla, aggiungete le acciughe e schiacciatele con un cucchiaio in modo da scioglierle, unite il prezzemolo tritato e il basilico spezzettato.
Fate insaporire sempre mescolando 5 minuti, togliete dal fuoco.
Unite questi ingredienti al pane e aggiungete i capperi scolati e tritati grossolanamente, un pizzico di sale e pepe, mescolate ancora.
Asciugate internamente i pomodori con carta da cucina e riempiteli con il composto preparato.
Disponeteli in pirofila, irrorate con l'olio rimasto e fate gratinare 10 minuti in forno a 170 gradi.
Trasferite i pomodori su un piatto da portata e serviteli, a piacere, caldi o a temperatura ambiente.