

Pummaroro chini

Ingredienti per 4 persone:

8 pomodori rotondi di media dimensione
5 acciughe sotto sale
1 cucchiaino di prezzemolo tritato
1 cucchiaino di capperi sotto sale
40 gr. caciocavallo semi stagionato a pezzettini
pane grattugiato
olio e.v.o
1 cipolla
sale e pepe

Preparazione

Lavate i pomodori e asciugateli. Con un coltello affilato tagliate una fetta dalla parte del picciuolo, svuotateli dai semi senza togliere la polpa centrale, quindi metteteli capovolti su un setaccio o su una carta da cucina e lasciateli scolare per circa mezz'ora.

Versate un pò di olio in un tegame, mettetelo sul fuoco e fate rosolare, secondo la tradizione, 7 cucchiainate di pane grattugiato, poi ponetelo in una ciotola. Mettete altro olio nel tegame, fate soffriggere la cipolla tritata finemente, unite le acciughe lavate e diliscate cercando di raggrupparle con una forchetta.

Salate, pepate, unite i capperi lavati e mescolate aggiungendo un pò di olio se il composto risultasse troppo sodo o un pò di pane se risultasse troppo morbido.

Distribuite il composto nei pomodori, aggiungete all'interno il formaggio (facoltativo), spolverizzateli in superficie con poco altro pane grattugiato disponeteli in una pirofila oleata o coperta con cartaforno.

Condite con un filo d'olio, aggiungete un pizzico di sale e cuocete in forno ventilato a 150 gradi per 45 minuti. Servite tiepidi o freddi a piacere. Sono più buoni se preparati con un giorno di anticipo.