

## POMODORI GRATINATI

### **Ingredienti per 10:**

kg.1,2 pomodori  
dl.1 olio d'oliva  
kg.0,01 aglio  
kg.0,15 pane grattugiato bianco  
kg.0,03 prezzemolo  
kg.0,01 timo fresco  
kg.0,01 origano fresco  
gr. 50 formaggio grattugiato

### **Procedimento:**

Lavate i pomodori e tagliateli in due orizzontalmente. Esercitate una leggera pressione e svuotarli dei semi, salare leggermente e sistemarli su una teglia forata girati al contrario per un'ora. Pelate l'aglio, tritate finemente le erbe aromatiche. Fare assemblare l'aglio tritato con l'olio, aggiungere il pane, formaggio grattugiato e le erbe aromatiche. Mescolare bene, riempire i pomodori e metterli in forno,