

# *Pomodori ripieni alla caprese*



## ***Ingredienti:***

- 8 pomodori caprese maturi (Cuori Bue)
- olio extra vergine
- basilico
- origano
- pepe
- prezzemolo tagliato molto fine

## **Per il ripieno:**

- 2 tuorli d'uovo
- 1 caciotta di latte vaccino
- 5/6 foglie di maggiorana
- Grana Padano grattugiato
- sale
- pepe

## Preparazione

Lavate i pomodori e tagliate la parte superiore del pomodoro conservando quello che poi diventerà il “cappello” del pomodoro

Schiacciate la caciotta con i rebbi di una forchetta, amalgamatevi il tuorlo, la maggiorana sminuzzata, uno-due cucchiari di parmigiano, il ripieno non deve essere troppo liquido, dunque é consigliabile dosare volta per volta la caciotta con il tuorlo poi salate, pepate, cospargete con foglioline di basilico

Riempite i pomodori col ripieno e chiudete con la parte superiore del pomodoro che avevate precedentemente tagliato.

Disponete i pomodori su una teglia unta di olio e aggiungete le patate a spicchi.

Aggiungete sale e olio e infornate per circa 45 minuti a 200°C.

***Bun Appetito da Capri***