



# *1 secondi piatti vegani*

## POMODORI GRATINATI



### *Ingredienti*

1 kg DI POMODORI MATURI  
.....  
4 SPICCHI DI AGLIO  
BIANCO PIACENTINO  
.....  
1 MAZZO PREZZEMOLO  
.....  
60 ml DI OLIO EVO  
.....  
SALE E PEPE q.b.

### *Procedimento*

- Lavate i pomodori, asciugateli e tagliateli a metà in orizzontale; disponeteli in un colapasta con la parte tagliata verso l'alto, cospargeteli con il sale e lasciateli riposare per una mezz'oretta in modo che perdano l'acqua;
- pelate l'Aglio Bianco Piacentino e tritatelo insieme al prezzemolo; aggiungete l'olio al trito; asciugate i pomodori con la carta da cucina e nel frattempo scaldate il forno a 180°C;
- ungete una teglia e disponete i pomodori con la parte tagliata verso l'alto. Disponete il trito sui pomodori e fate cuocere per 30 minuti; accendete il grill e lasciateli in forno ancora per 5 minuti; tritate un po' di pepe e servite caldi.