Pomodori gratinati in padella

3 pomodori
pane
sale
timo
olio d'oliva

FACILEeBUONO

facileebuono.com

Sminuzziamo del pane e facciamolo tostare in una padella antiaderente.
Mettiamolo in una bacinella e sbricioliamolo con le mani, aggiungiamo del sale e del timo.
Rigiriamo il tutto amalgamando per bene.
Laviamo i pomodori, tagliamoli a metà e aggiungiamo del sale sul lato della polpa.
Mettiamoli capovolti nella padella antiaderente e cuociamoli a media temperatura senza aggiungere liquidi.
Dopo circa dieci minuti saranno diventati morbidi e pronti al punto giusto.
Togliamoli dalla padella e mettiamoli in un piatto con la polpa rivolta verso l'alto, irroriamoli con un filo di olio d'oliva.
Terminiamo la preparazione adagiando sopra il pane preparato in precedenza.

Ottimi caldi, tiepidi e ancora di più riscaldati.

Prova questi golosi pomodori gratinati con pangrattato e spezie, fatti in padella, facili e veloci da preparare.