

Delicati pomodori in padella

4 pomodori medi ben maturi
1 fettina di pane secco
1 pizzico di timo
sale
olio d'oliva



FACILEeBUONO

Pomodori "gratinati" light



Laviamo i pomodori e togliamo loro la parte superiore (ma solo un leggero strato) e saliamoli solo dove abbiamo tolto la calotta.

Adagiamoli in una padella con pochissima acqua quanto basta per farli lessare.

L'acqua dovrà coprire solamente il fondo dei pomodori. Copriamo e cuociamoli in modo che siano cotti ma non disfatti.

Nel frattempo sbricioliamo il pane secco e mescoliamolo con il timo.

Impiattiamo i pomodori ancora caldi, irroriamoli con l'olio d'oliva e sopra il pane con il timo.

I pomodori cotti in padella, ricetta light, sono semplici da cucinare e leggeri da gustare.

Ideali come contorno a tutti i secondi, specialmente per carne al barbecue.