

Vermicelli con pomodorini al forno

Data: 10 luglio 2014 | Autore: Maria Cristina Rotundo



Oggi proponiamo un primo davvero squisito preparato con ingredienti semplici ma capaci di dare saperi intensi e stuzzicanti.

INGREDIENTI:

- 500 gr di pomodorini
- 100 gr di pecorino
- 50 gr di parmigiano
- 100 gr di olio di basilico
- 200 gr di olio di basilico
- 100 gr di peperoncino
- 100 gr di origano q.b.
- 100 gr di pangrattato
- 100 gr di olio di semi di lino
- 100 gr di olio di semi di lino

PROCEDIMENTO:

1. Lavate i pomodorini, divideteli a metà e poneteli con la parte interna rivolta verso l'alto su una pirofila da forno.
2. Preparate un trito col pecorino, il parmigiano, il basilico, lo spicchio d'aglio, il peperoncino, l'origano, le acciughe spezzettate e il pangrattato.
3. Coprirete il trito sui pomodorini e irrorate con l'olio.

4."`ate cuocere in forno per 20 minuti circa a 180°.

5."7Vö6WFR AE 7F R V æFò 6 à cotta passatela nella pirofila coi pomodorini mescolando per bene.

6.●6W vite completando con un filo d'olio.[MORE]

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/vermicelli-con-pomodorini-al-forno/71498>

