

430. POMODORI RIPIENI

Prendete pomodori di mezzana grandezza e maturi; tagliateli in due parti eguali, levatene i semi, conditeli con sale e pepe e riempite i buchi formati col seguente composto, in modo che sopravanzi e faccia la colma sulla superficie del pomodoro medesimo.

Fate un battutino con cipolla, prezzemolo e sedano, mettetelo al fuoco con un pezzetto di burro e quando avrà preso colore, versateci un pugnello di funghi secchi rammolliti e tritati finissimi; aggiungete un cucchiaino di pappa col latte, condite con sale e pepe, e fate bollire alquanto, bagnando il composto col latte, se occorre. Tolto dal fuoco aggiungete, quando sarà tiepido, parmigiano grattato e un uovo oppure il rosso soltanto, se è sufficiente a rendere il composto non troppo liquido. Preparati così i pomodori, cuoceteli in una teglia fra due fuochi con un po' di burro e olio insieme e serviteli per contorno a un arrosto qualunque o a una bistecca in gratella. Si posson fare più semplici con un battutino di aglio e prezzemolo mescolato con pochissimo pangrattato, sale e pepe e conditi coll'olio quando sono nella teglia.

Per contorno al lessso vengono eccellenti nella seguente maniera. Prendete un tegame largo oppure una teglia, spargete sulla medesima dei pezzettini di burro e sopra questi collocate, dalla parte della buccia, pomodori tagliati a metà dopo averne levati i semi. Conditeli con sale, pepe e un poco d'olio, spargete sui medesimi altri pezzettini di burro e cuoceteli a vaso scoperto.