POMODORI RIPIENI IN BELLAVISTA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 pomodori piuttosto grossi e non troppo maturi,
- sale,
- uno spicchio d'aglio,
- 50 g di pancetta,
- una cipolla,
- un mazzetto di basilico,
- un panino raffermo,
- latte,
- 200 g di salsiccia,
- 50 g di burro,
- 2 uova,
- pepe,
- pangrattato,
- olio.

Lavate i pomodori, asciugateli e privateli della calotta superiore, usando un coltellino molto affilato; quindi liberateli dalla polpa e dai semi, spolverizzateli di sale internamente e metteteli a sgocciolare, capovolti, su un canovaccio.
Nel frattempo preparate un finissimo battuto di aglio, pancetta, cipolla e basilico; togliete la mollica al panino raffermo e fatela rinvenire in un po' di latte tiepido; spellate la salsiccia e spappolatela con i rebbi di una forchetta.
Ponete al fuoco una casseruola e fatevi fondere il burro: trasferitevi il battuto e, non appena questo avrà preso colore, unite la salsiccia e fatela rosolare a fuoco allegro; poi togliete dal fuoco e aggiungete la mollica ben strizzata, le uova, il sale e il pepe e amalgamate il tutto alla perfezione.
Distribuite il composto uniformemente nei pomodori, dopo averli asciugati internamente; livellate la superficie con il dorso di un cucchiaio e spolverizzate con una manciatina di pangrattato.
Sistemate i pomodori in una teglia, irrorateli con un filo d'olio e fateli cuocere in forno a 200 gradi per 30 minuti.
A cottura ultimata, disponeteli sul piatto da portata e serviteli ben caldi.