

POMODORO AL PESTO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cuore di insalata lattuga,
- 4 pomodori,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 mazzetto di basilico,
- 2 cucchiaini di formaggio groviera grattugiato,
- 1 cucchiaio di pangrattato,
- sale,
- 1/2 cucchiaio di pinoli,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva.

Tagliate a metà i pomodori e svuotateli di acqua e semi.

Conditeli con il sale e fateli sgocciolare.

Tritate finemente basilico, aglio e pinoli, mescolate con il formaggio e il pangrattato e controllate il sale.

Asciugate i pomodori e riempiteli con il misto, metteteli a corona sul piatto rotante del forno a microonde e irrorateli d'olio.

Cuocete per 3 minuti alla massima potenza, fate riposare 2 minuti, prima di servire su un letto di lattuga.