

POMODORI ALLA LIGURE

Ingredienti per 4 persone:

- 8 pomodori rotondi
- 1 spicchio aglio
- 5 cucchiaini olio d'oliva
- origano
- prezzemolo
- pepe
- sale

Lavare i pomodori, tagliarli a metà e privarli dei semi.

Disporli in una teglia, cospargerli con un trito di aglio, prezzemolo e origano, salarli e peparli.

Infornare a calore vivo per circa 40 minuti.

A cottura ultimata i pomodori devono essere appassiti e il fondo di cottura ristretto ed oleoso.