

POMODORI ALLA MARSIGLIESE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 8 pomodori
- 4 acciughe salate
- 3 spicchi aglio
- 1/2 bicchiere olio d'oliva
- pangrattato
- prezzemolo
- spezie
- sale

Lavare le acciughe, spinarle e tritarle con l'aglio, il prezzemolo, il pangrattato e un pizzico di spezie. Riempire con questo composto i pomodori lavati, tagliati a metà e privati dei semi, allinearli su una teglia, cospargerli di pangrattato, irrorarli di olio, salarli, cuocerli in forno per 45 minuti e servirli caldi o freddi.