

POMODORI ALLA BOSCAIOLA

Ingredienti per 4 persone:

- quattro grossi pomodori,
- sale,
- 200 g di champignons,
- una cipolla,
- uno spicchio d'aglio,
- 50 g di burro,
- un cucchiaio abbondante di farina,
- pepe,
- un quarto di brodo caldo,
- un mazzetto di basilico,
- qualche cucchiaio di olio,
- 50 g di parmigiano.

Lavate i pomodori e asciugateli bene.

Tagliate la calottina superiore, usando un coltellino molto affilato; quindi, con l'aiuto di un cucchiaino, estraete la polpa e i semi interni.

Salate internamente i pomodori e metteteli, capovolti, a sgocciolare su un canovaccio.

Lavate i funghi, asciugateli e tagliateli a fettine sottili.

Tritate finemente la cipolla e l'aglio e fateli appassire nel burro fuso.

Aggiungete i funghi, lasciandoli rosolare per qualche istante a fuoco vivo.

Spolverizzate con la farina, passandola con un colino, insaporite con una presa di sale e un pizzico di pepe, mescolate per qualche istante, poi bagnate con il brodo caldo, lasciando cuocere per altri 15 minuti, a calore moderato e a recipiente coperto; rimestate di tanto in tanto.

Tritate finemente il basilico e spargetelo sui funghi, poco prima di toglierli dal fuoco.

Asciugate i pomodori, riempiteli con il composto ai funghi e sistemati in una teglia unta di olio.

Irrorateli con il parmigiano grattugiato.

Infornateli a 200 gradi per 20 minuti, quindi serviteli, sistemandoli sul piatto da portata.