POMODORI ALLA BESCIAMELLA

Ingredienti per 4 persone:

- quattro pomodori di media grandezza,
- sale,
- 3 uova,
- 100 g di lingua salmistrata in una sola fetta,
- 100 g di Emmental,
- 60 g di burro,
- 30 g di farina,
- un quarto abbondante di latte,
- pepe,
- una manciata di prezzemolo.

Lavate i pomodori e asciugateli accuratamente.
Con un coltellino molto affilato asportate la calotta superiore e con un cucchiaino estraete la polpa e i semi.
Salate i pomodori all'interno e metteteli, capovolti, a sgocciolare su un canovaccio.
Fate rassodare le uova e raffreddatele sotto l'acqua corrente.
Nel frattempo dividete a dadini minuscoli la lingua e l'Emmental, raccogliendoli in una terrina.
Sgusciate le uova e tritatele grossolanamente, raccogliendole in una terrina.
Ora preparate una besciamella: fate sciogliere 40 g di burro in una casseruola e stemperatevi la farina, rimestando con un cucchiaio di legno per eliminare possibili grumi; diluite con il latte caldo, regolate di sale e di pepe e lasciate cuocere per 10 minuti, rimestando in continuazione.
Tritate finemente il prezzemolo, aggiungendolo agli ingredienti nella terrina.
Spolverizzate i pomodori con un grosso pizzico di pepe e riempiteli con il composto preparato; poi sistemandoli in una pirofila unta di burro e copriteli con la besciamella, che lascerete debordare tutt'intorno.
Infornate a 200 gradi per 30 minuti, quindi servite.