

# RICETTA DEL GIORNO

## Pomodori arreganati

**INGREDIENTI:** 800 g. di pomodori tondi grandi, pangrattato, tre cucchiaini d'olio extravergine d'oliva, uno spicchio d'aglio grattato, prezzemolo od origano, sale e pepe, 100 g. di capperi (a piacere).

**PREPARAZIONE:** Lavare i pomodori, asciugarli, dividerli a metà, vuotarli dei semi, sgocciolarli per mezz'ora e salarli. Mescolate l'olio, il pangrattato, l'aglio, l'origano o il prezzemolo e, se non si mettono i capperi, un poco di sale. Spalmare un poco dell'impasto su ogni mezzo pomodoro, disporli in un ruoto, versare a filetto il resto dell'olio e cuocere in forno già caldo finché il pane sia rosolato, cioè per circa mezz'ora.