

Ricette con i pomodori

Bruschette con caprino e pomodorini

pane nero o ai cereali
caprino
pomodorini
aglio, olio e aceto

Pulite i pomodorini, tagliateli a dadini e conditeli con l'aglio schiacciato, l'olio, il sale e l'aceto. Spalmate il caprino sul pane nero tostato e completate con la dadolata di pomodoro.

Sfogliatine stracchino e pomodoro

pomodori da insalata
origano
stracchino
pasta sfoglia

Stendere la pasta sfoglia e tagliarla a rettangoli. Lungo i lati di ciascun rettangolo, tracciare delle linee poco profonde con la punta del coltello: diventeranno i bordi delle nostre sfogliatine, perché cuocendo si gonfieranno, impedendo al ripieno di fuoriuscire. Spalmare poco stracchino sulla sfoglia, stendervi le fette di pomodoro, aggiungere sale, origano e un filo d'olio e far cuocere in forno per circa 20 minuti a 180°.

Spiedini di pane e pomodori

1 baguette
pomodori da insalata
aglio
basilico

Tagliare le baguette a fettine non troppo spesse (circa 2 centimetri) e farle tostare sulla griglia o in forno. Strofinare il pane con lo spicchio d'aglio e intervallarlo alle fettine di pomodoro e alle foglie di basilico, infilzandolo su spiedini di legno. Condire con olio e sale.

Gazpacho

2 cetrioli
2 pomodori
1 peperone verde
1 cipollotto
1 fetta di pan carré bagnato nell'aceto e strizzato
aglio

Sbucciate i pomodori, sbollentateli qualche minuto in acqua calda e pelateli. Nel frattempo tagliate a dadini il peperone, i cetrioli e il cipollotto e tritateli nel mixer insieme alla fetta di pane bagnata nell'aceto e ai pomodori spellati, unendo olio a filo, per creare un'emulsione. Si serve molto freddo, accompagnandolo con crostini di pane, uova sode o pezzetti di cetriolo.

Pasta alla sorrentina (o alla vesuviana)

fusilli o altra pasta corta o gnocchi
400gr di pomodori maturi
150gr di mozzarella fior di latte
origano e abbondante basilico
pecorino (facoltativo)

Pulite i pomodori e tagliateli a tocchetti, eliminando i semi. In una padella larga, far scottare i pomodori con olio d'oliva e sale e tenere da parte. Nel frattempo, tagliate la mozzarella a dadini e fatela scolare su un piatto inclinato.

Una volta cotta la pasta, fatela saltare leggermente nella padella con i pomodorini. Aggiungete i dadini di mozzarella, l'origano fresco e il basilico spezzettato a mano e servite.

Pomodori con i malloreddus

4 pomodori tondi
malloreddus (gnocchetti sardi)
zafferano
parmigiano grattato o pecorino

Pulite i pomodori, tagliate la calotta superiore senza romperla e svuotateli della polpa. Nel frattempo, fate cuocere 100gr di malloreddus, aggiungendo una bustina di zafferano nell'acqua di cottura. Scolate la pasta, saltatela in padella con il pecorino e un po' di acqua di cottura e usatela per riempire i pomodori. Infornare i pomodori ripieni per circa 15 minuti a 180° e infine, mettendo le calotte ai pomodori, per altri 5 minuti circa.

Pomodori con uova al forno

4 pomodori tondi
4 uova
basilico
parmigiano grattato

Pulite i pomodori, tagliate la calotta superiore senza romperla e svuotateli della polpa. Salateli internamente, conditeli con il basilico sminuzzato e inseritevi un uovo fresco. Completate con una spolverata di grana e infornate, ricoprendo il pomodoro con la sua calotta, per circa 20 minuti a 200°.

Pomodori ripieni di carne

carne tritata mista (manzo e salsiccia)
pomodori rotondi
parmigiano grattato
prezzemolo
1 uovo
1 spicchio d'aglio

Tritare l'aglio e il prezzemolo e unirli alla carne macinata insieme al parmigiano e all'uovo, mescolando bene gli ingredienti. Pulire i pomodori, tagliare la calotta superiore e svuotarli. Riempirli con il composto di carne macinata e cuocere in forno per circa 20 minuti a 180°.

Lasagnette estive con pomodoro fresco e robiola

300gr di pomodorini
basilico
100gr di spinacini freschi
300gr di robiola fresca
lasagne fresche
parmigiano grattugiato

Lavorate la robiola con poco sale e basilico sminuzzato, rendendola abbastanza spumosa. Nel frattempo lavate e tagliate i pomodorini a metà e lasciateli scolare leggermente. Sbollentate le lasagne, disponetele in una pirofila da forno e alternate vari strati con robiola, spinacini freschi, pomodorini abbondanti, parmigiano e basilico. Irrorate con un filo d'olio e infornate a recipiente coperto per circa 20 minuti a 200°, facendo gratinare le lasagnette gli ultimi 5 minuti.

Lasagne di pane carasau

pane carasau (carta musica)
salsa di pomodoro
pomodori freschi
pecorino grattato
mozzarella
basilico

Bagnate il pane carasau con acqua, condirtelo con olio e sale e disponetelo in una teglia. Fate 3-4 strati alternando la salsa di pomodoro cotta, i pomodori freschi tagliati a pezzetti, il basilico, la mozzarella e il grana, terminando con un filo d'olio. Cuocete in forno a 180° per circa 30 minuti.

Torta di pasta al pomodoro

pasta per pizza
salsa di pomodoro
pomodorini
fusilli
basilico
mozzarella
pangrattato
parmigiano

Preparare una salsa di pomodoro densa e tenerla da parte. Lavare i pomodorini e tagliarli a tocchetti. Nel frattempo cuocere la pasta lasciandola al dente e conditela con la salsa di pomodoro, abbondante parmigiano e basilico fresco. Stendere la pasta della pizza sul fondo di una teglia, bucherellatela con la forchetta e riempitela con la pasta al sugo, completate con pezzetti di mozzarella e cospargete il tutto con una spolverata di pangrattato e un filo d'olio. Richiudere leggermente i bordi della pasta da pizza, formando un cordone intorno alla teglia. Infornate per circa 20 minuti a 180°.

Crostata di pomodorini

300gr di ricotta
1 uovo
pomodorini
pasta sfoglia

Stendere la pasta sfoglia sul fondo di una teglia e bucherellarla con la forchetta. Mescolare la ricotta con l'uovo e un pizzico di sale, aggiungendo eventualmente poco latte per rendere il composto cremoso. Stendere il composto nella teglia e ricoprire la superficie della torta con i pomodorini interi. Salare, aggiungere un filo d'olio e cuocere a 200° per circa 30 minuti.

Pomodori ripieni di panzanella

4 pomodori tondi
2 fette di pane raffermo
10 pomodorini
1 cetriolo
1 cipollotto
olive nere

Pulite i pomodori, tagliate la calotta superiore senza romperla e svuotateli della polpa. Salateli internamente e lasciateli sgocciolare capovolti. Nel frattempo preparate la panzanella, tagliando i pomodorini a dadini, il cipollotto e il cetriolo e mescolandoli con il pane raffermo precedentemente ammollato con poca acqua e strizzato a mano. Mescolate bene gli ingredienti e usate il composto per farcire i pomodori crudi.

Pomodori ripieni di melanzane al funghetto

pomodori tondi
melanzane
cipolla
aglio
basilico
capperi

Pulite i pomodori, tagliate la calotta superiore senza romperla e svuotateli della polpa, che taglierete a dadini. Salateli internamente e lasciateli sgocciolare capovolti. Nel frattempo pulite le melanzane, tagliatele a dadini e fatele scolare. In una pentola capiente, far soffriggere la cipolla e l'aglio schiacciato insieme ai dadi di melanzana, alla polpa di pomodoro avanzata e ai capperi. Riempire le calotte di pomodoro con il composto di melanzane e cuocere in forno per circa 15 minuti a 180°.

Pomodori ripieni di riso

pomodori tondi
100gr di riso
capperi
olive
acciughe
prezzemolo

Cuocere il riso in abbondante acqua salata e scolarlo al dente. Svuotare i pomodori e farli sgocciolare capovolti. Nel frattempo tritare i capperi, le olive e il prezzemolo e soffriggere il composto con poco olio, insieme al riso scolato. Distribuire il riso all'interno dei pomodori e cuocerli in forno per circa 40 minuti a 160°.

Pappa al pomodoro alternativa

salsa di pomodoro
basilico
aglio
2 uova
pane raffermo

Preparate una salsa densa di pomodoro, condendola con aglio, olio e basilico. Una volta addensata, aggiungere le due uova e girare bene, per cuocerle accuratamente. Nel frattempo far tostare le fette di pane e adagiarle sul fondo di un piatto, posandovi sopra la pappa al pomodoro. Eventualmente, la pappa può essere mangiata facendo un 'pucchetto' con il pane, senza quindi adagiarlo sul fondo del piatto.

Pomodori verdi fritti

pomodori verdi
uova
farina
pan grattato
olio per friggere

Tagliare i pomodori a fette spesse (circa 2 centimetri) e lasciarli sgocciolare su un piano inclinato. Sbattere l'uovo per l'impanatura, salandolo leggermente. Impanare i pomodori prima nella farina, poi nell'uovo e infine nel pangrattato e friggerli in olio profondo fino a doratura.

Risotto al Pomodoro

400gr di riso per risotti
soffritto fresco (carota, cipolla e sedano tritati finissimi col mixer)
vino bianco
3 pomodori freschi
brodo di verdura

Lavate i pomodori, sbollentateli brevemente in acqua bollente e sbucciateli. In una padella alta, fate cuocere il soffritto con un po' di olio, aggiungendo i pomodori pelati tagliati a pezzetti e schiacciandoli bene con la forchetta. Aggiungete il riso e fatelo tostare per qualche minuto, infine aggiungete brodo, coprendo bene il riso e lasciando cuocere a bassa temperatura. Salate o aggiungete il dado, e mescolate fino a cottura completa. Volendo, potete mantecare il tutto con del parmigiano, e aggiungere una dadolata di pomodoro fresco appena scottato in padella, con aggiunta di basilico.

Pomodori gratinati alla romagnola

6 pomodori rotondi
pangrattato
1 spicchio d'aglio
prezzemolo
olio e sale

Tritate nel mixer il prezzemolo, l'aglio e il pangrattato, per formare un composto compatto. Nel frattempo pulite i pomodori, tagliateli a metà (per il lungo) e svuotateli della polpa e dei semi, che vanno uniti al composto di pangrattato. Sistemate i pomodori in una teglia da forno, riempiteli con il composto e infornate per circa 30 minuti a 150°.