

### 3. Pomodori "Surprise"



8 pomodori (8 oder 4 porzioni)

#### Ingredienti:

8 pomodori a peretta  
8 scalogni (un po' più piccoli dei pomodori)  
4 cucchiai di vino (Porto)  
4 cucchiai di aceto balsamico (o aceto di lamponi)  
4 cucchiai di zucchero (o zucchero di canna)  
1 anice stellato  
olio d'oliva  
sale

#### Preparazione:

##### Prima parte:

1. Lavare i pomodori, tagliare la parte superiore e vuotarli.
2. Salarli leggermente.

##### Seconda parte:

3. Sbucciare gli scalogni e friggerli nell'olio caldo.
4. Spolverare con lo zucchero e caramellare.
5. Aggiungere sale, vino e aceto (eventualmente anche anice stellato) e cuocere non troppo nella padella coperta (gli scalogni devono rimanere interi).
6. Infilare in ogni pomodoro uno scalogno e aggiungere un po' della salsina.
7. Cuocere nel forno a 180° per 10 - 15 minuti.

### Pomodori "Medaglia"



4 porzioni

#### Ingredienti:

4 pomodori grandi (tipo "cuore di bue")  
2 cucchiai d'aglio tritato  
4 cucchiai di prezzemolo tritato  
4 cucchiai di cipolla tritata (facoltativa)  
4 cucchiai di pane grattugiato  
6 cucchiai di olio d'oliva  
sale

#### Preparazione:

1. Lavare i pomodori e tagliarli orizzontalmente a fette (ca 1 cm)
2. Mescolare bene l'aglio, il prezzemolo, la cipolla, il pane grattugiato, l'olio e il sale.
3. Ricoprire le fette di pomodoro con l'impasto.
4. Cuocere al forno a 180° per 5 - 10 minuti.