



15

[ANTIPASTI]

*Pomodori ripieni con cous-cous
melanzane e pesto cetarese*

LA LISTA DELLA SPESA

- DIFFICOLTA': media
- TEMPI DI PREPARAZIONE: 45 minuti

- DAL MERCATO
4 pomodori rossi ramati, 1 cipolla piccola, 300 gr di melanzane lunga Napoli, 180 gr di cous-cous precotto, 25 gr di uvetta sultanina, 1 tuorlo d'uovo, olio extravergine d'oliva, sale, pepe.

- DALLA PUTECA
pesto cetarese in barattolo
olio extravergine di Sorrento dop

- I CONSIGLI DI ROSSOPOMODORO
Per un gusto più esotico, potete aggiungere dello zafferano all'acqua di cottura del cous cous.

*Pomodori ripieni
con cous-cous, melanzane e pesto cetarese*

PREPARAZIONE

Private i pomodori della calotta superiore e svuotateli. Preparate un sauté con melanzane pelate completamente e tagliate a dadini, con l'olio e la cipolla finemente tritata. Fate bollire 250 ml d'acqua salata con alcune gocce d'olio, spegnete il fuoco e versatevi il couscous. Mescolate, coprite e fate rinvenire per alcuni minuti. Unitevi il sauté di cipolla e melanzane, uvetta ammorbidente, pesto cetarese e incorporate il tuorlo. Riempite i pomodori, disponeteli in una pirofila unta, irrorate con poco olio e mettete in forno a 200° per 20 minuti.