



BOQUERONES AL HORNO GRATINADOS CON TOMATES COSTOLUTO IGP

Categoría: Segundos platos **Tempo di preparazione:** 35 minutos **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4

- 3 tomates costoluto IGP (reemplazables por tomates rojos comunes)
- Aceite de oliva virgen extra q.s.
- Sal al q.s.
- 500 g de boquerones
- 1 cucharada de vinagre de vino blanco
- 1 pizca de orégano
- 8 tomates cherry amarillos
- 3-4 tazas de pan rallado
- 1 cucharada de pecorino
- 1 cucharada de pesto de albahaca, para decorar
- Unas hojas de albahaca fresca, para decorar

Un plato apetitoso destinado a sorprender a sus comensales. El intenso sabor de los boquerones va muy bien con el gran sabor del tomate costoluto IGP. En resumen: un plato rico y gratificante para todos los sentidos y gustos.

Dificultad: **fácil**

Costo medio: **medio**

Tiempo de preparación: **35 minutos**

Porciones: **4**

Preparación

Lave y corte los tomates por la mitad. Introduzca en el horno con aceite de oliva virgen extra y una pizca de sal durante 15 minutos a 180 °C.

Enjuague los boquerones con agua corriente, luego ábralos como un libro y quíteles las espinas y la cola; séquelos dando toques con papel absorbente. Póngalos en un bol y sazone con un poco de sal, vinagre de vino blanco y una pizca de orégano.

Coloque los boquerones en una bandeja de horno, y esparza por encima los tomates amarillos cortados por la mitad, espolvoree con pan rallado, queso pecorino y un chorrito de aceite AOVE.

Lleve el horno a 220 ° y hornee la bandeja durante 4 minutos.

Emplatado: coloque como base los tomates costoluti horneados, distribuya los boquerones gratinados junto a los tomates amarillos con una espátula y decore con unas hojas frescas de albahaca y pesto de albahaca. ¡Disfruten!

Enjoy!

