



ANCHOIS GRATINÉS AU FOUR AUX TOMATES PIENNOLO

Categoria: Deuxième plats **Tempo di preparazione:** 35 minutes **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4

- 3 tomates piennolo
- Huile d'olive extra vierge au goût
- Sel au goût
- 500 g d'anchois
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin blanc
- 1 pincée d'origan
- 8 tomates cerises jaunes
- 3-4 tasses de chapelure
- 1 cuillère à soupe de pecorino
- 1 cuillère à soupe de pesto de basilic, pour décorer
- Quelques feuilles de basilic frais, pour décorer

Un plat appétissant destiné à épater vos convives. La saveur intense de l'anchois se marie bien avec la grande saveur de la tomate piennolo. En résumé : un plat riche et satisfaisant pour tous les sens et tous les goûts.

Difficulté : **facile**

Coût : **moyen**

Temps de préparation : **35 minutes**

Portions : **4 personnes**

Préparation

Lavez les tomates, coupez-les en deux et laissez-les sécher au four dans de l'huile d'olive extra vierge avec une pincée de sel pendant 15 minutes à une température de 180°.

Rincez les anchois sous l'eau courante, puis ouvrez-les comme un livre et retirez les arêtes et la queue ; séchez en les tamponnant avec du papier absorbant.

Mettez-les dans un bol et assaisonnez avec un peu de sel, du vinaigre de vin blanc et une pincée d'origan.

Disposez les anchois sur une plaque allant au four, placez les tomates jaunes coupées en deux dessus, saupoudrez de chapelure, de fromage pecorino et d'un filet d'huile d'olive extra vierge.

Portez le four à 220° et enfournez le moule pendant 4 minutes.

Assemblez le plat : mettez les tomates piennolo séchées comme base, disposez les anchois gratinés avec les tomates jaunes et décorez avec quelques feuilles de basilic frais et du pesto de basilic. Bon appétit !

Enjoy!

