



## Garniture di Pomodoro

Domates Garnitürü



8 pomodori  
1 cipolla  
2 spicchi d'aglio  
10-15 prezzemolo  
5 cucchiai olio d'oliva  
Mezzo cucchianino di pepe nero  
1 cucchianino di sale  
1 bicchiere di formaggio grattugiato

# Si levano i gambi dei pomodori. Poi si tagliano in due e si filano nel vassoio del forno.

# Cipolla ed aglio si pesta e si miscelano con sale.

# Alla sopra si aggiungono prezzemolo macinato pepe nero ed olio d'oliva si miscelano.

# La miscelata preparata si svuota sopra dei pomodori.

# Ultimamente si aggiunge formaggio grattugiato.

# Si cucina nel forno riscaldato a 190 gradi finché scioglie bene il formaggio.

Nota: Garniture di pomodoro si può servirsi insieme con carne pollo e pesce grigliata. Questa è una ricetta della cucina di francese.