

## PREPARIAMO INSIEME PIATTI PRELIBATI PER PALATI RAFFINATI

### Casa mia

Casa mia casa mia,  
Per piccina che tu sia,  
Tu mi sembri una badia  
Non ti manca proprio niente,  
Tutta allegra e sorridente  
Bella linda e rilucente.  
Poi ti allieta un gran tesoro,  
Il sorriso e il lavoro,  
Della mia mamma d'oro!



### Pomodori di casa mia

#### Ingredienti per 4 persone

6 pomodori ( pomodori di media grandezza, tondi, rossi, non troppo maturi)  
2 cucchiaini di pane grattugiato 1 cucchiaino di prezzemolo tritato  
3 cucchiaini di parmigiano grattugiato  
Olio di oliva, sale

#### Preparazione:

Lavate i pomodori, tagliateli a metà orizzontalmente, vuotateli della polpa (che terrete da parte) e sistemateli in una teglia da forno. In una ciotola mettete la polpa interna del pomodoro (possibilmente senza semi), il pan grattato, il parmigiano, il prezzemolo, 4 cucchiaini di olio extravergine e un pizzico di sale. Amalgamate bene il tutto e riempite con questo ogni pomodoro. Conditeli ancora con un cucchiaino di olio extravergine e passateli in forno a 160 gradi per 30 minuti. Grigliate leggermente la parte superiore, serviteli con un filo d'olio extravergine d'oliva.

