



AQUA BAD CORTINA

1780

BIOHOTEL & THERMAL BATHS

La fontana de forza.

Biokiste®

SÜDTIROL

Ispirazione culinaria del mese di luglio

Pomodori cuore di bue ripieni

Per 4 porzioni

8 pomodori cuore di bue

2 cipolle

2 spicchi d'aglio

350 g feta

600g macinato misto

olio, sale, pepe

preparazione:

ca. 40 minuti





AQUA BAD CORTINA

1780

BIOHOTEL & THERMAL BATHS

La fontana de forza.



Preparazione:

Tagliare la calotta dei pomodori e svuotarli con un cucchiaio, eliminando la polpa e le parti interne senza danneggiare la parete esterna. Disporli capovolti su carta assorbente.

Tagliare finemente la polpa dei pomodori e lasciarla sgocciolare. Preriscaldare il forno a 220 °C. Tritare la cipolla e l'aglio. Rosolare la carne macinata con la cipolla in poco olio, quindi aggiungere l'aglio. Unire la polpa di pomodoro e cuocere per qualche minuto.

Regolare di sale e pepe. Sbriciolare la feta e mescolarla al composto di carne e pomodoro. Riempire i pomodori con il ripieno e richiuderli con la loro calotta. Cuocere in forno per circa 20 minuti.

**Buon appetito vi augurano
Sandra, Nicol e la famiglia ABC
e il BIODISTRI Alto Adige**