

# Pomodorini ripieni di polpettine al basilico

Ingredienti per 6 persone

300 gr. di carne trita di vitello  
200 gr. di mortadella in una sola fetta  
12 pomodori a grappolo piccoli  
100 gr. di pangrattato  
80 gr. di mollica di pane raffermo  
2 uova  
1/2 bicchiere di latte  
4 cucchiaini di grana grattugiato  
4 cucchiaini di olio d'oliva  
1/2 bicchiere di vino bianco  
1 spicchio di aglio  
3 rametti di foglie di basilico  
sale e pepe

Eliminate la buccia alla fetta di mortadella, riducetela a dadi. Spezzettate la mollica di pane e ammolatela in una ciotola nel latte caldo. Sbucciate lo spicchio d'aglio ed eliminate il germoglio interno. Tritate con un robot da cucina, le foglie di basilico lavate e asciugate, i dadini di mortadella, l'aglio, un uovo intero e un tuorlo, tenendo da parte l'albume, il grana, la mollica di pane strizzata, sale e pepe. Frullate fino ad ottenere un composto omogeneo. Trasferitelo in una ciotola aggiungetevi la carne e amalgamate lavorando con le mani. Versate il pangrattato in un piatto fondo e sbattete leggermente l'albume tenuto da parte in un'altra ciotola. Inumidite le mani e prelevate una noce di composto. Formate delle palline ne dovete ottenere 24. Passatele nell'albume, sgocciolatele bene e fatele rotolare nel pangrattato. Lavate i pomodori eliminate il picciolo e tagliateli a metà in senso orizzontale, estraete con un cucchiaino i semi e l'acqua di vegetazione,

spennellateli con l'olio d'oliva, salateli e pepateli sia internamente che esternamente. Rivestite una pirofila con carta da forno, bagnata e strizzata. Allineatevi i pomodori con la parte concava verso l'alto, depositate una polpetta in ogni cavita' lasciandola uscire per due terzi oltre al bordo dei pomodori. Mescolate l'olio rimasto con mezzo bicchiere d'acqua e versatelo sul fondo della pirofila. Aggiungete il vino e fate cuocere in forno gia' caldo a 230 gradi per 25 minuti o finche' le polpette saranno colorite e dorate. Irrorate ancora con un poco di vino, se necessario, al massimo mezzo bicchiere. Lasciate raffreddare i pomodori e trasferiteli in un contenitore adatto al trasporto. Spolverizzate con del parmigiano pochi minuti prima di togliere i pomodori dal forno e fatelo gratinare in superficie.