Tomini saporiti



Tempo di preparazione: 15 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Erbette aromatiche: q.b.
- Olio, sale e peperoncino: q.b.
- Origano: q.b.
- Pane ai cereali: 4 fette
- Paté di olive: 4/6 cucchiaini
- Tomini: 4

Preparazione

Un piatto veloce, anzi velocissimo ma che sarà in grado di regalarci un piacere a tavola non indifferente. Chi l'ha detto che per preparare un buon pasto si deve impiegare troppo tempo?
Basta avere un po' di fantasia e dei buoni ingredienti che stanno bene insieme e in 10 minuti - più o meno - siamo in grado di portare in tavola questi tomini saporiti, perfetti anche per i nostri amici vegetariani. Si possono insaporire a piacimento utilizzando anche quelle verdure che fanno da padrone in estate come melanzane e zucchine, oppure una versione più invernale potrebbe essere quella di "imbottirli" di funghi. La salsa di pomodoro farà il resto per rendere tutto più sprint e amalgamare i sapori.
Il pane morbido sotto che accoglie il formaggio quando si scioglie e quello croccante e aromatico sopra daranno poi la spinta al piatto che si farà così apprezzare da tutti!

Accendete il forno in modalità grill, tagliate a metà il tomino.
Prendete la fetta di pane e ritagliatela in tondo un centimetro più grande del formaggio. Adagiate la fetta di pane sulla teglia ricoperta di carta da forno, ponete al centro un po' di pasta di olive (o olive taggiasche a pezzetti), sistemate la metà del tomino, farcitelo con la **polpa bio Pomì** e con un altro po' di paté di olive. Aggiustate di sale e olio, chiudete con l'altra metà del tomino e ricoprite nuovamente con la polpa di pomodoro.
Ricavate dai ritagli del pane dei pezzettini, conditeli con olio, sale ed erbette aromatiche (basilico, prezzemolo, origano) e metteteli accanto ai tomini sempre sulla carta da forno. Fate cuocere i formaggi farciti nel forno caldo e attendete 5/8 minuti al massimo affinché si sciolgano. Togliete dal forno e ponete sulla superficie i pezzetti di pane, serviteli caldi.

For this recipe we used:

Passata Classica 200 gr

