



## GRATIN DI POMODORI E CAPPERI

Lava i pomodori, pelali, puliscili dei semi, tagliali a dadini.

Spela e trita l'aglio e il cipollotto e mettili in una padella con l'olio.

Aggiungi i pomodori, sala, pepa e lascia cuocere per 5 minuti.

In una terrina sbatti le uova e la panna, aggiungi i capperi leggermente tritati al coltello e poco basilico.

Passa la pancetta in padella antiaderente a fuoco alro per togliere il grasso e aggiungila ai pomodori, aggiusta il sapore.

Lascia intiepidire e unisci il composto di uova e panna, amalgamando bene.

Versa in 4 cocottine mono-porzione imburrate. Inforna a 170° per 20 minuti. Lascia intiepidire un po' prima di servire.

Buon appetito!

### *Ingredienti:*

*4 pomodori rossi abbastanza maturi*

*1 cipollotto*

*2 spicchi d'aglio*

*2 uova*

*80 ml di panna fresca*

*2 cucchiari di capperi dissalati*

*60gr di pancetta e prosciutto a cubetti*

*burro*

*olio evo*

*basilico*

*sale e pepe*