

ATTUALITÀ PEOPLE GOSSIP MODA BELLEZZA BENESSERE CUCINA OROSCOPO VIDEO POSTA

I VIDEO DI OGGI

Meghan Markle in giallo e una...
Chiara Ferragni super sexy (a...
Costanza Caracciolo (incinta)...
Barbara D'Urso, l'amore per A...

CUCINA | RICETTE

Deliziose di pomodoro camone

Per questa ricetta i pomodori camone sono perfetti perché il loro gusto, fresco e saporito in un mix dolce-salato davvero particolare, si sposa benissimo con le farciture al basilico e alle olive

★★★★★

Condividi    



-  Antipasti
-  Facile
-  4 Persone

OGGI ATTUALITÀ PEOPLE GOSSIP MODA BELLEZZA BENESSERE CUCINA OROSCOPO VIDEO POSTA



SCOPRI ALTRE RICETTE
Vuoi trovare altre ricette simili a questa?
Prova con: [deliziose di pomodoro](#), [formaggio fresco spalmabile](#), [pomodoro](#), [pomodoro camone](#)

ALTRE RICETTE PER [contorni](#) [Finger Food](#) [Ricette light](#)

PREPARAZIONE

Per prima cosa, occupati della pulizia dei pomodori camone: lavali sotto abbondante acqua fresca corrente, asciugali, quindi elimina il picciolo. Tagliarli a fettine in senso orizzontale in modo da ottenere 16 cerchi regolari dello spessore di circa 4/5 mm: questi saranno la struttura delle deliziose.

Tieni i pomodori da parte e dedicati alla prima farcitura al basilico. Trita il basilico e il prezzemolo al coltello, poi in una ciotola unisci il formaggio spalmabile e il trito di aromi. Regola di pepe e di sale e mescola per bene in modo da amalgamare tutti gli ingredienti. Trasferisci il ripieno ottenuto in una sac-à-poches senza bocchetta e metti da parte.

Per la seconda farcitura, inizia tritando le olive nere. A questo punto, amalgama il formaggio spalmabile, le olive tritate, le foglioline di timo, il sale e il pepe. Dai una bella mescolata e metti tutto in sac-à-poches.

Ora hai tutto quello che ti serve per comporre le tue deliziose: prendi una fettina di pomodoro e adagiala sul piano di lavoro. Farciscila con il ripieno al basilico, quindi richiudi con un altro disco. Con il coltello trita grossolanamente le nocciole tostate, poi passa le deliziose dal lato della farcitura nella granella ottenuta così da ricoprirle in maniera uniforme e prosegui fino ad ottenere 4 deliziose.

Per quelle alle olive, ripeti il medesimo procedimento, passandole però nella granella di pistacchi. Impiatta le tue deliziose di pomodoro camone con mousse salata. Irrorale con un filo di olio a crudo e servile!

Ingredienti per 8 deliziose

INGREDIENTI

Seleziona gli ingredienti che non hai e invia una mail per salvare la lista della spesa

Ingredienti per 4 persone/le

[Invia la lista per mail](#)

[Stampa](#) [Scarica PDF](#)

Conservazione:
Il modo migliore per gustare queste deliziose è servirle e mangiarle al momento, puoi conservarle al massimo per un giorno in frigorifero. Non congelarle.

Sonia Peronaci

VOTA LA RICETTA
★★★★★ [commenta](#) 0

RICETTE SIMILI

 **Fregola in insalata**
[Leggi](#)

 **Cucinello crema di pomodoro con ricottina di capra e scottata di uovo di quaglia**
[Leggi](#)

 **Polpette di maiale e pane alla spagnola**
[Leggi](#)

TI POTREBBE INTERESSARE ANCHE

NOTIZIA DI OGGI



30 ANNI DI CARCERE
Veronica Panarello, le urla choc contro il suocero dopo la conferma della condanna per l'assassinio del figlio Lorys - [GUARDA](#)





DOVE
DOVE A PARTIRE DA 3,99 EURO
SCONTO DEL 54%
[SCOPRI](#)


SCEGLI UNA PORTATA

ANTIPASTI	ZUPPE
PRIMI PIATTI	PIATTI UNICI
SECONDI PIATTI	PIZZE E TORTE SALATE
CONTORNI	INSALATE
DOLCI	PANI
BEVANDE	CONSERVE

TROVA RICETTE

 Seleziona tempo

 Seleziona portata

 Seleziona difficoltà

Parola chiave

[CERCA](#)

Se non hai voglia di scegliere, se vuoi scoprire gusti nuovi, tenta la sorte, prova
UNA RICETTA A SORPRESA

IDEE IN CUCINA



TROVARICETTE E MENU
Menù di Pasqua, le ricette della tradizione, dell'innovazione...