

Temps de cuisson : 17 minutes

Temps de préparation : 10 minutes

Degré de difficulté : facile

Portion : 4 à 6 portions



Tomates cuites au four gratinées

Ingrédients :

- ½ tasse de GRANA PADANO AOP, râpé
- ½ tasse de mozzarella, râpé
- 3 tomates, coupées en grosses tranches
- 1/3 tasse de basilic, frais
- Sel et poivre
- Filet d'huile d'olive

Marche à suivre :

1. Préchauffer le four à 400 F.
2. Déposer les tranches de tomates sur une plaque allant au four recouverte de papier parchemin.
3. Déposer la mozzarella et le GRANA PADANO AOP, râpé
4. Ciseler le basilic et parsemer les tomates.
5. Saler et poivrer.
6. Enfourner pendant 15 minutes.
7. Terminer la cuisson à BROIL pour faire griller le fromage.
8. Servir immédiatement accompagner de rôties, de saucisses italiennes, de laitue ou de roquette et d'un œuf.