Pomodori alla brasa

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Pan de campo: 1 Unidad
Tomates redondos: 6 Unidades
Longaniza: 1 Unidad
Albahaca: 1 cda.
Ajo: 4 Dientes
Aceite De Oliva: 30 cc
Menta: 1 cda.

Ricotta forte

Alcaparras: 50 g
Grapa: 60 cc
Anchoas: 2 Filetes
Ricotta: 500 g
Peperoncini: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Pele el *ajo* y corte 3 de los dientes en finas láminas.
- Corte la parte de arriba de los tomates.
- Elimine las semillas con la ayuda de una cuchara pequeña.
- Condimente los tomates con sal y con las láminas de *ajo* en el interior.
- Rocíe con aceite de oliva y cocine en una parrilla sobre las brasas durante 20 minutos aproximadamente.
- Gire los tomates de tanto en tanto para completar la cocción.
- Corte el pan en rebanadas y tueste ligeramente en la parrilla sobre las brasas.
- Frote un diente de *ajo* en una cara de las tostadas.
- Pique groseramente la *menta* y la *albahaca*.
- Corte en rodajas la longaniza

Ricotta forte

- Corte la ricotta en trozos.

- Procese la ricotta con la grapa hasta reducir a una pasta cremosa y reserve.
- Pique groseramente el *ajo*.
- En un mortero machaque las anchoas con el *ajo* y el *peperoncino* hasta obtener un pasta.
- Agregue la ricotta reservada y las *alcaparras*
- Reserve en la heladera.

Presentación

- En una fuente disponga las tostadas, encima de cada una un *tomate* y las hierbas
- Rocíe con aceite de oliva
- Alrededor, acomodde las rodajas de longaniza
- Acompañe con la ricotta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pomodori-alla-brasa