

TOMÀQUETS GRATINATS AL FORN

INGREDIENTS:



- 4 tomàquets madurs
- Formatge
- Orenca
- Pebre negre i sal
- Oli d'oliva verge extra



PROCEDIMENT:

1. Preescalfa el forn a 250 °C.
2. Renta bé els tomàquets i talla'ls en rodanxes d'un centímetre de gruix aproximadament.
3. Ratlla o talla a trossets petits el formatge que més t'agradi: parmesà, cheddar, mozzarella...
4. Col·loca les rodanxes en una safata de forn i escampa el formatge ratllat per sobre. A continuació afegeix l'orenga, el pebre negre, una mica de sal i un rajolí d'oli d'oliva.
5. Cuina els tomàquets al forn durant 5-10 minuts. Treu-los quan el formatge estigui desfet.
6. Si vols pots gratinar-los els últims 2-3 minuts.

