

Pomodori al forno con formaggio d'alpe



Ingredienti (contorno per 4 persone)

- 2 pomodori
- sale e pepe
- 4 fette di Berner Alpkäse DOP o di Raclette d'alpage
- timo o altre erbe aromatiche a piacimento

Preparazione

Tagliare i pomodori a metà, in senso orizzontale. Posare su ogni pomodoro una fetta di Berner Alpkäse DOP o di Raclette d'alpage. Condire con un po' di sale e pepe e profumare con timo o altre erbe aromatiche.

Cuocere i pomodori al forno fino a che il formaggio è fuso. Nel forno a legna che Jessica utilizza all'alpe ci vogliono circa 20 minuti.

Jessica serve di solito i suoi pomodori al forno come contorno di un piatto di carne, assieme a un po' di pasta.