



Bondmorans tomater

Ingredienser 4 portioner

12 st	små mogna tomater vetemjöl att doppa i olivolja
1 dl	gröna druvor
1 dl	blå druvor En liten klase hela druvor
2 msk	smör
8 st	eventuellt lufttorkad skinka, i skivor

Tillagning

Det är en typiskt rätt från Toscana och på italienska heter den Pomodoro alla contadina.

1. Värm ugnen till 150°. Halvera tomaterna och doppa dem i vetemjöl, så håller de ihop bättre.
2. Värm lite olja i en stekpanna och låt tomaterna bli genomvarma i ett par minuter.
3. Passera gröna och blå druvor genom en grov sil och sprid ut detta i en liten oljad ugnform.
4. Fördela tomaterna över tillsammans med några hela druvor.
5. Klicka över smör och ställ formen i ugnen i cirka 15 minuter.
6. Ös då och då.
7. Servera rätten lätt avsväljad med bröd och eventuellt lufttorkad skinka till förrätt.