

# POMODORI RIPIENI DI BURRATA

(Tomates coeur de bœuf et burrata)  
@chefzanoni\_simone

4 personnes.

Ingrédients :

- 2 grosses tomates de 600 g.
- 3 burrata de 125g.
- 80 g de tomates séchées.
- olives
- 1 branche de basilic.
- 10 gouttes de tabasco vert.
- 1 gousse d'ail.
- 4 gousses d'une tête d'ail préalablement cuite au four (emballer la tête d'ail dans du papier aluminium, avec un peu d'huile d'olive et la cuire au four à 180°C pendant 40/50 minutes environ).
- 300 g de focaccia.
- De l'huile d'olive.
- Du sel.
- Du poivre.



Astuce :

« Utiliser la chair des tomates restant après l'utilisation du filtre et les tiges de basilic pour réaliser un bouillon maison ».