Pomodori con tartufo Bianchetto

Ingredienti

- 8 pomodori maturi
- 80 g di funghi porcini
- 80 g di pane grattugiato
- 100 g di tartufo Bianchetto
- 16 fette di fontina
- 1 spicchio d'aglio
- Prezzemolo tritato
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- Sale e pepe q.b.

Preparazione

Lavare i funghi e tritarli, soffriggere in un tegame l'aglio e quando è indorato aggiungere i funghi, sale, pepe e fare andare per 15 minuti. Unire al fritto pane grattato, prezzemolo e il tartufo tagliato finemente, riempire i pomodori tagliati orizzontalmente in precedenza e svuotati dai semi e metterli in una teglia da forno con un filo d'olio, per coprirli con le fette di fontina. Infornare per 20 minuti nel forno preriscaldato. Servire il piatto accompagnandolo con Lambrusco di Sorbara.