

Pomodorini al forno gratin

 **Tempo di preparazione: 25 minuti**

 **Tempo di cottura: 15 minuti**

 **Difficoltà: Facile**

{pb-share}



{pb-buttons}

INDICE

 **Ingredienti per 4 persone**

 **Preparazione della ricetta**

 **Gli alimenti della ricetta apportano i seguenti nutrienti**

 **Equilibrio giornaliero e apporto nutrizionale della ricetta**

 **Consigli nutrizionali**

 **Autori**

 **Leggi anche**

Ingredienti per 4 persone

- 24 pomodorini ciliegia
- 20 g di pangrattato
- 20 g di Grana Padano DOP
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 spicchio d'aglio
- 1 pizzico di origano
- 1 uovo
- 3 cucchiaini di olio extra vergine di oliva (30 ml)
- sale q.b.

Preparazione della ricetta

Dopo averli lavati, tagliate a metà i pomodorini e estraete i semi. Metteteli capovolti in uno scolapasta di modo che perdano l'acqua di vegetazione. Tritate l'aglio insieme al prezzemolo. In una terrina mettete il pangrattato, il Grana Padano DOP e il trito preparato, aggiungete 2 cucchiaini di olio, un pizzico di sale e l'uovo. Amalgamate bene il tutto e con il composto ottenuto riempiate i pomodorini.

Disponete i pomodorini ripieni in una teglia unta con un cucchiaio d'olio e fateli cuocere nel forno caldo per 15 minuti. Serviteli anche tiepidi.

Gli alimenti della ricetta apportano i seguenti nutrienti

Carboidrati, proteine e grassi, (macronutrienti) che apportano calorie; vitamine e minerali, (micronutrienti) che non forniscono calorie ma svolgono importanti funzioni per l'organismo.

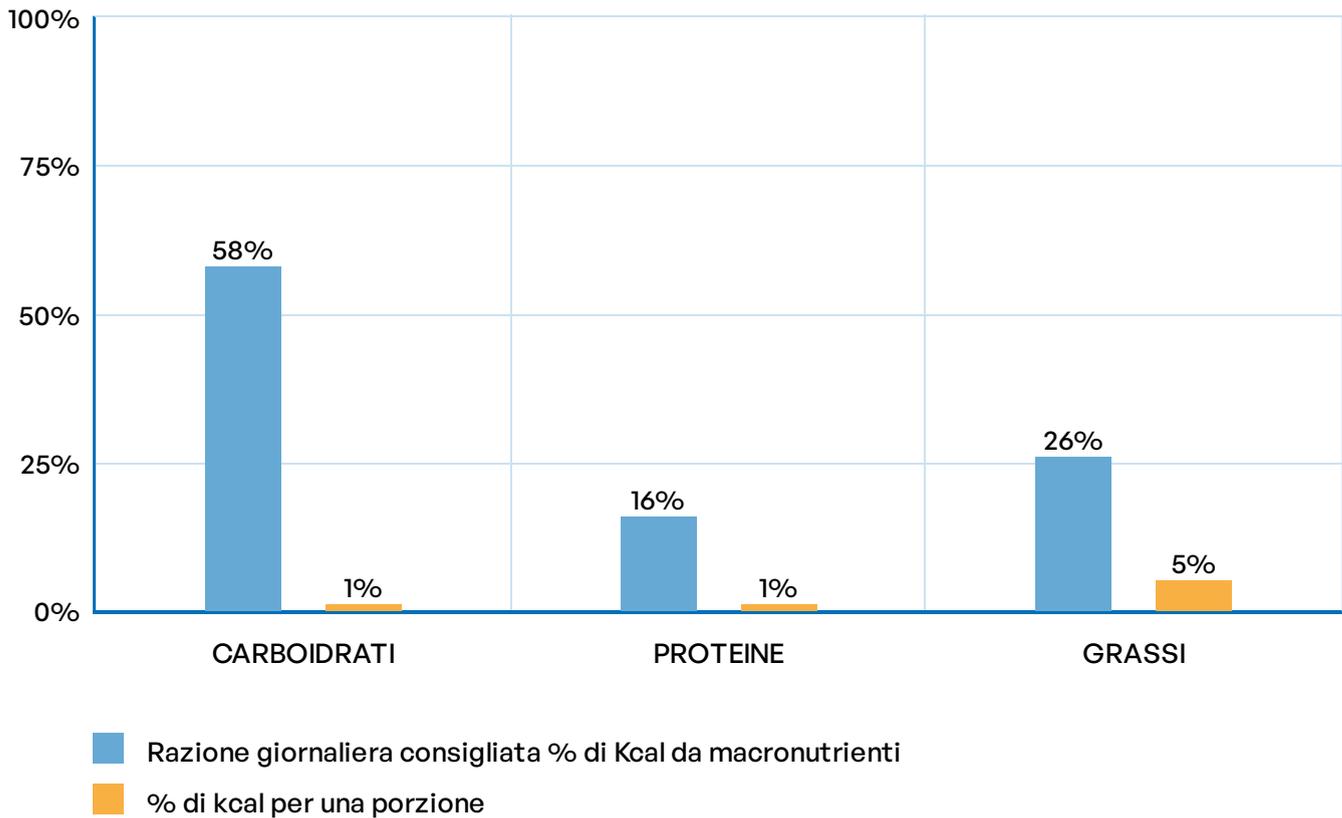
	VALORI NUTRIZIONALI PER 4 PERSONE		VALORI NUTRIZIONALI PER 1 PERSONA	
CALORIE KCAL	536		134	
MACRONUTRIENTI				
CARBOIDRATI	20	G	5	G
PROTEINE	20	G	5	G
GRASSI TOTALI	44	G	11	G
DI CUI SATURI	8	G	2	G
DI CUI MONOINSATURI	24	G	6	G
DI CUI POLINSATURI	4	G	1	G
CALCIO	392		98	
MACRONUTRIENTI				
VITAMINA C	44	MG	11	MG
VITAMINA A	1052	MCG	263	MCG
FIBRE	4	G	1	G
COLESTEROLO	244	MG	61	MG

Equilibrio giornaliero e apporto nutrizionale della ricetta

I macronutrienti devono essere presenti ad ogni pasto e apportare una quantità di calorie in equilibrio tra loro tra tutti i pasti della giornata. Prendendo come esempio un'alimentazione che richieda 2100 Kcal, nell'intera giornata è opportuno assumere: 325 g di carboidrati, 89 g di proteine e 59 g di grassi.

Il grafico che segue illustra l'apporto di calorie da macronutrienti della ricetta ai fini del raggiungimento dell'equilibrio giornaliero raccomandato: nella prima colonna (verde) è riportata la razione percentuale giornaliera consigliata di Kcal da macronutrienti (58% di

carboidrati, 16% di proteine e 26% di grassi); nella seconda colonna (rossa) è riportata la percentuale di Kcal da macronutrienti apportati dalla ricetta per singola porzione, calcolata su una dieta da 2100 Kcal.



Consigli nutrizionali

Rispetto all'equilibrio di calorie da macronutrienti, questa ricetta presenta una quantità molto bassa di carboidrati a favore di proteine e grassi, questi ultimi per la maggior parte insaturi, ossia buoni. Al fine di un migliore bilanciamento nutrizionale, questi pomodori possono essere mangiati dopo un primo di pasta o riso oppure possono essere preparati precedentemente e poi consumati come spuntini. Ricordiamo comunque che l'equilibrio di calorie da macronutrienti può essere raggiunto anche giornalmente, sommando tutti gli alimenti consumati nella giornata, che, in questo caso, dovranno essere più ricchi in carboidrati e più poveri di grassi e proteine. Questa ricetta è ricchissima di vitamina A oltre che di vitamina C, calcio e fibra. E' adatta anche ai bambini dai 3 anni in su e può essere adattata al loro fabbisogno calorico secondo la tabella che segue.

Età	Peso (valore medio)	Kcal/kg (valore medio)
3 anni	16	85
da 4 a 6 anni	21	73
da 7 a 9 anni	30	61
da 10 a 12 anni	42	55
da 13 a 15 anni	56	48
da 16 a 17 anni	62	46

I dati della tabella soprastante si basano su un calcolo mediano del fabbisogno calorico di bambini e bambine per ogni Kg di peso corporeo. Le calorie che un bambino deve assumere ogni giorno possono essere superiori o inferiori a seconda della quantità di attività fisica praticata e possono subire variazioni in base alle indicazioni del pediatra.

Autori

Dietetica e nutrizione: Dott.ssa Marzia Formigatti - Dott.ssa Carolina Poli

Gastronomia e stylist: Dott.ssa Margherita Fiorentino

Chef: Piero Franchini

Leggi anche

{article-slider}