Prendere due pomodori cuore di bue di media misura, tagliarli a metà, svuotarli dei semini e lasciarli asciugare capovolti in un colapasta.

Nel frattempo preparare il ripieno con branzino, ricotta, uova, aglio, maggiorana e un po' di formaggio, passando il tutto nel mixer.

La consistenza può essere a vostro piacimento in base ai gusti personali.

Inserire il ripieno in un sac-a-poche con becco riccio di media taglia e fare una rosa che riempia ogni metà di pomodoro fino al colmo.

Adagiare i pomodori ripieni su una teglia unta ed aggiungere olio, pepe e rosmarino.

Far cuocere a 180° per 10 minuti circa.

Presentare sul piatto decorando con foglioline di rucola.

Tempo di preparazione: 35 minuti