

Pomodori ripieni di riso

Data: Invalid Date | Autore: Maria Cristina Rotundo



La ricetta di oggi si realizza in poco tempo con ingredienti semplici, freschi e genuini. Il riso non ha bisogno di precottura, lo cucinerete direttamente in forno all'interno dei pomodori.

INGREDIENTI:

- 12 pomodori ramati
- 12 cucchiaini colmi di riso (per risotto)
- 1 spicchio d'aglio (facoltativo)
- 100 gr di provola
- Basilico qb
- 10 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- Sale e pepe qb

PROCEDIMENTO:

1. Lavate e asciugate i pomodori. Tagliate la calotta superiore di ciascun pomodoro a circa 2/3 della sua altezza, poi svuotatelo dei semi con l'aiuto di un cucchiaino per evitare di bucarlo.
2. Trasferite la polpa dei pomodori nel frullatore e frullate fino ad ottenere una purea molto omogenea. Passate la purea al setaccio per eliminare i semi. E poi versatela in una ciotola.
3. Tritate finemente lo spicchio d'aglio e grossolanamente il basilico. Uniteli alla polpa di pomodoro assieme a 3-4 cucchiaini di olio. Regolate di sale e pepe.
4. Aggiungete il riso alla passata, mescolate bene e lasciate riposare un'ora in un luogo fresco.
5. Riempite i pomodori col riso e con qualche cubetto di provola. Disponeteli su una teglia foderata

con carta forno e ponete su ciascuno la calotta che avete tolto precedentemente. Condite con 4-5 cucchiari di olio extravergine d'oliva e cuocete in forno preriscaldato a 180° per circa 45 minuti, finché il riso non sia cotto. Se volete potete distribuire nella teglia delle patate tagliate a fette che si cuoceranno col sughetto dei pomodori. Potete servire i pomodori tiepidi ma anche freddi.[MORE]

Articolo scaricato da www.infooggi.it
<https://www.infooggi.it/articolo/pomodori-ripieni-di-riso/46802>

