

PRIMI PIATTI

Pomodori ripieni di riso crudo

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

pomodori freschi
riso
prezzemolo tritato
olio extravergine d'oliva
1 spicchio d'aglio
sale.

Ottima davvero questa ricetta dei pomodori ripieni di riso crudo. Un primo piatto facile e veloce che si fa in pochissimo tempo e piace sempre molto a tutti! Provateli sono speciali!

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



- 2 Per prima cosa mettere in una tazza lo spicchio d'aglio tritato molto finemente, 4 o 5 cucchiari di riso crudo, il prezzemolo tritato e tanto olio quanto basta per amalgamare tutto, quindi salare.



- 3 Amalgamare bene e far riposare.



- 4 Nel frattempo, togliere la calotta superiore ai pomodori e, con un dito, rimuovere solo i semi, raccogliendo il succo e lasciando intatta la polpa.



- 5 Disporre i pomodori in una teglia dove sarà prima stato versato il succo, un poco di olio e poco sale.



- 6 A questo punto, salare un po' anche l'interno dei pomodori e, con un cucchiaino, riempire i buchi lasciati dai semi con un po' di ripieno, senza esagerare.



- 7 Ricollcare la calotta al suo posto ed irrorare con dell'olio extravergine d'oliva.



8 Infornare a 180°C per 40 minuti.



9 Lasciarli intiepidire e servirli. Sono ottimi anche serviti freddi.

