

PRIMI PIATTI

Pomodori tricolore

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

200 g riso
8 pomodori tondi
8 tuorli sodi
40 g burro
olio
parmigiano grattugiato
prezzemolo
sedano
carote
cipolla
aglio
basilico
sale
pepe

PREPARAZIONE

1 Lavate i pomodori, tenetene a parte 2 interi ed eliminate la polpa dagli altri.

Disponeteli su un piatto e fateli marinare con olio , sale e pepe.

Fate bollire per una ventina di minuti la polpa insieme ai due pomodori che avete tenuto da parte e tagliato a pezzi, unitevi del prezzemolo tritato, aglio, cipolla, basilico, sedano e carota.

Quando sarà cotto, passatelo al setaccio ed aggiungete l'olio e il liquido della marinata di pomodoro .

Fate bollire per pochi minuti.

Cuocete il riso, scolatelo, unitelo alla salsa e riempite per due terzi con il composto i pomodori, l'altro terzo lo riempirete con i tuorli sbriciolati sbriciolati, salate e condite con olio e foglie di basilico spezzettate.

Disponete i pomodori in una teglia imburata.

Passate in forno caldo per una decina di minuti.

NOTE

Consiglio: questo piatto economico e molto gustoso , può essere servito anche nella teglia da forno.