

PRIMI PIATTI

Riso alla "checca"

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

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



INGREDIENTI

pomodori S. Marzano maturi
aglio
basilico fresco
mozzarella
olio di oliva
sale
pepe
riso.

PREPARAZIONE

1 Tagliare i pomodori a pezzetti in una ciotola ed insaporirli con basilico fresco, mozzarella, olio d'oliva, pepe e sale.

Coprire il tutto e far riposare qualche ora in frigorifero.



2 Lessare il riso (circa 18 minuti).



3 Distribuire il riso caldissimo sul condimento ed amalgamare fino a quando la mozzarella inizia a filare.

