

ANTIPASTI E SNACK

Pomodori col riso

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



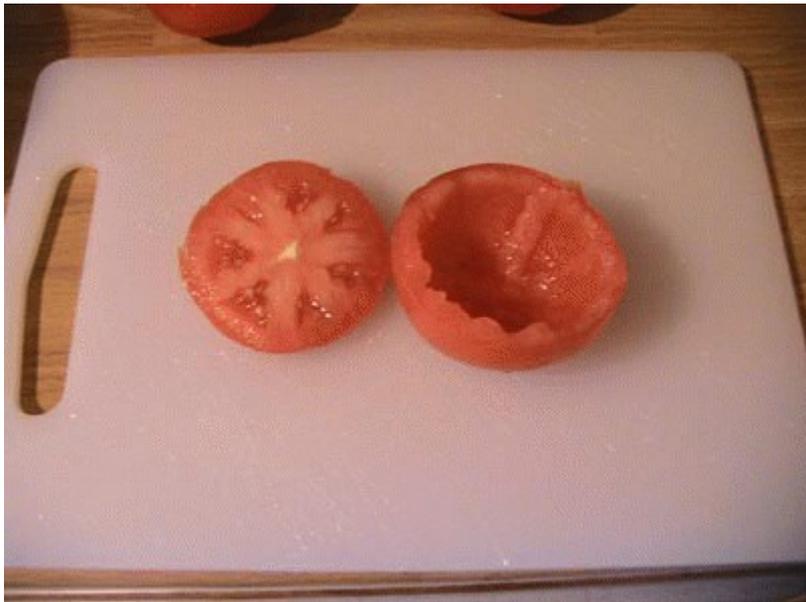
INGREDIENTI

Pomodori
riso
aglio
basilico o prezzemolo
origano
olio extra vergine di oliva
pepe
patate
alici sotto sale
capperi
provolone
sale.

PREPARAZIONE



- 2 Tagliare la calotta superiore dei pomodori e svuotarli con un cucchiaino e raccogliere la polpa e tutto il succo dei pomodori in una ciotola. Sminuzzare grossolanamente la polpa raccolta.



- 3 Aggiungere il riso alla polpa e succo di pomodoro, condire con olio, aglio tritato, basilico, sale e pepe. Lasciar riposare per circa due ore.



- 4 Riempire i pomodori con il composto di riso e il succo. Aggiungere un trito di alici sotto sale, lavate, pulite e tritate insieme a capperi e provolone.



- 5 Mettere in una teglia oliata insieme a patate tagliate a spicchi ed infornare a 180 gradi per circa 40 minuti o fino a quando le patate saranno pronte.

