

SECONDI PIATTI

Pomodori ripieni di riso al forno

di: *Maria*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *35 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Pomodori ripieni di riso al forno: un piatto estivo, con pomodori succosi e tanto basilico, che si può preparare anche in anticipo. Ottimo per un pranzo, appena tornati dal mare, ma anche per una cena tra amici o ancora per arricchire un buffet...

INGREDIENTI

POMODORI ben maturi - 4
RISO 4 cucchiari da tavola
ORIGANO
BASILICO
PARMIGIANO REGGIANO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 7
cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Lavate i pomodori e togliete la calotta superiore.

Svuotate i pomodori dall'acqua di vegetazione e raccogliete questo sugo in una ciotola.

Passate la polpa di pomodoro al setaccio o al passaverdura.



2 Unite alla ciotola con il sugo di pomodoro passato il riso crudo e condite con abbondante origano, basilico, 4 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva, sale, pepe ed abbondante parmigiano grattugiato.





3 Farcite i pomodori con questo composto.



4 Prendete un tegame e versateci tre cucchiari d'olio extravergine d'oliva, quindi accomodateci i pomodori farciti, salateli leggermente e cuocete a tegame coperto.

Portate il riso a cottura, ci vorranno circa 30 minuti, bagnando di tanto in tanto la preparazione con il sugo che si forma sul fondo del tegame.

Servite i pomodori ripieni sia caldi che tiepidi, a qualcuno piacciono anche freddi soprattutto in giornate estive particolarmente calde.