

SECONDI PIATTI

# Pomodori ripieni di riso al forno

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [50 min](#)    COSTO:

[molto basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



I **pomodori con il riso** sono una delle [ricette romane](#) tradizionali più famose nel mondo, sono anche un **grande classico della cucina estiva**. I **pomodori ripieni di riso al forno**, si mangiano sia **caldi** sia **freddi** e possono essere **preparati con largo anticipo**, anzi addirittura il giorno prima di servirli, in questo modo i **sapori dei vari ingredienti** verranno **ben amalgamati** e regaleranno alla ricetta il **classico gusto mediterraneo**.

La **ricetta originale** dei **pomodori di riso alla romana** prevede che il **riso** venga messo **quasi crudo** all'interno dei pomodori precedentemente svuotati, spesso a Roma, i **pomodori al forno** vengono

accompagnati da **spicchi di patate** cotte nella stessa teglia, in cottura le [patate al forno](#) assorbono il succo rilasciato dai pomodori e diventano **gustose e invitanti**. La **ricetta di oggi** è preparata con **ingredienti semplici** come dei bei **pomodori rossi** e sodi che non devono essere troppo maturi, **riso**, meglio se il Parboiled che tiene la cottura e poi abbondante **basilico, origano** e **olio extra vergine d'oliva**: un piatto estivo perfetto per una cena con gli amici oppure da portare in spiaggia da gustare sotto all'ombrellone. Segui **la nostra ricetta con video e passo passo fotografico per cucinare in casa i pomodori ripieni di riso alla romana!**

Ecco **altre ricette di verdure ripiene** che potrebbero piacerti:

[Zucchine ripiene di carne](#)

[Pomodori ripieni alla siciliana](#)

[Peperoni ripieni](#)

[Patate ripiene in padella](#)

## INGREDIENTI

POMODORI ben maturi - 4

PATATE 500 gr

RISO 150 gr

ORIGANO

BASILICO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

## PREPARAZIONE

- 1** Lava i pomodori sotto l'acqua corrente e asciugali con un panno pulito, con un coltellino taglia le calotte e tienile da parte. Incidi l'interno dei pomodori e scava la polpa con un cucchiaio raccogliendola in una ciotola.





- 2 Aggiungi il sale all'interno dei pomodori vuoti e tienili da parte. Con il frullatore a immersione frulla la polpa di pomodoro in modo da ottenere un succo, insaporisci con sale, basilico fresco, origano e mescola.





- 3** In un tegame metti un giro abbondante di olio extra vergine d'oliva, lascialo scaldare e unisci il riso. Lascia tostare il riso e aggiungi la polpa di pomodoro, mescola e lascia insaporire per 3-4 minuti al massimo. Togli il riso al pomodoro dal fuoco e lascialo intiepidire.





- 4 In una teglia metti l'olio extra vergine d'oliva, aggiungi i pomodori svuotati, in ogni pomodoro aggiungi circa due cucchiari di riso e ricoprili con le calotte.







5 Pela le patate, lavale e asciugale, infine tagliale a spicchi piuttosto grandi e mettile in una ciotola. Aggiungi sale, olio extra vergine d'oliva e mescola.





- 6 Metti le patate nella teglia dei pomodori ripieni di riso, aggiungi ancora olio extra vergine d'oliva e cuocili in forno statico a 200°C. per circa 45-50 minuti. Sforna i pomodori e lasciali raffreddare completamente prima di servirli.





CONSIGLIO

Puoi aggiungere a piacere uno spicchio d'aglio e un pizzico di pepe alla salsa di pomodoro.

I tempi di cottura possono variare in base alla grandezza dei pomodori.

In alternativa al riso Parboiled, puoi utilizzare il Carnaroli.