

ANTIPASTI E SNACK

Pomodori ripieni di riso

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **70 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

POMODORI grossi - 8
RISO 10 cucchiaini da tavola
PEPERONI 2
BASILICO 10 foglie
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE

I pomodori ripieni di riso sono quel cibo che tante volte, alla rosticceria sotto casa, ci fa gola! Antipasto o primo, non importa la sua collocazione sul menù, certamente i pomodori ripieni di riso sono un piatto completo e gustoso e, non poco importante, facilissimo da preparare.

Preparazione

- 1 Lavate bene i pomodori, quindi rimuovete la calotta superiore e scavate l'interno dei pomodori raccogliendo la polpa e l'acqua di vegetazione in una ciotola.



- 2** Condite la polpa di pomodoro con un bel giro d'olio, del sale e qualche foglia di basilico fresco spezzettato a mano.



- 3** Frullate il contenuto della ciotola con un frullatore ad immersione e mettetelo da parte.



- 4 Scaldate un giro d'olio in una padella e fatevi tostare il riso, quindi aggiungete alla padella la polpa del pomodoro frullata in precedenza.



- 5 Lasciate cuocere il riso per circa 4 minuti aggiungendo alla padella poca acqua qualora la preparazione d'asciugasse troppo.



6 Passato questo tempo di cottura, spegnete il fuoco sotto il riso e mettetelo da parte ad intiepidire.

Nel frattempo lavate un peperone, rimuovete i filamenti bianchi e tagliateli a pezzettoni.

Ungete il fondo di una pirofila da forno con un giro d'olio extravergine d'oliva ed adagiatevi i pomodori scavati.



7 Unite i peperoni nella pirofila andando a colmare gli spazi vuoti.

Togliete le calotte ai pomodori, conditeli con poco olio e un pizzico di sale, quindi distribuite il riso al loro interno.



- 8 Distribuite una cucchiata di polpa frullata di pomodoro nei pomodori per rendere la farcitura più umida e facilitarne così la cottura; irrorate con un goccio d'olio extravergine d'oliva e chiudete ciascun pomodoro con la propria calottina.



- 9 Condite il tutto con altro olio extravergine d'oliva, salate adeguatamente e infornate la pirofila a 180°C per circa un'ora.



- 10 Servite i pomodori ripieni sia caldi che tiepidi accompagnandoli con i peperoni.

Note