

SECONDI PIATTI

Pomodori ripieni di riso di rossogiulietta

di: *rossogiulietta*

LUOGO: **Europa / Italia**

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



Se avete voglia di realizzare un primo piatto speciale che abbia in sé tanto profumo e sapore, ecco per voi la ricetta dei pomodori ripieni di riso di rossogiulietta. Si tratta di una ricetta che abbiamo trovato sul forum e per la sua facilità di esecuzione abbiamo voluto riproporvela! Provatela e fateci sapere!

INGREDIENTI

pomodori tondi maturi ma sodi
riso parboiled
mentuccia
prezzemolo
aglio
cipolla
olio
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 Lavare i pomodori e rimuovere la calotta superiore. Scavare i pomodori e conservarne la polpa.

Aggiungere a metà della polpa ricavata dai pomodori il riso, calcolando un cucchiaino per pomodoro.

Aromatizzare il riso con mentuccia, prezzemolo, poco aglio, poca cipolla, olio, sale e pepe.



2 Sistemare i pomodori in una padella larga e riempirli per 2/3 con il preparato di riso che, una volta cotto, aumenterà di volume. Ricoprire ciascun pomodoro con la sua calottina.



3 Utilizzare l'altra metà della polpa di pomodoro come fondo di cottura dei pomodori.

Cuocere per un'ora circa a fuoco medio-basso con il coperchio.

