



## POMODORI CON IL RISO

Difficolt: Media



In estate i pomodori con il riso sono un classico nella mia famiglia, buonissimi appena fatti, ma ancora pi buoni il giorno dopo e anche a temperatura ambiente. Proprio per questo li portiamo spesso con noi quando dobbiamo mangiare in spiaggia o in una gita fuori porta!!!

- patate 9 medie
- pomodori da riso 9 grandi
- riso 18 cucchiaini colmi
- aglio 2 spicchi
- basilico 2 manciate
- olio EVO
- sale abbondante
- zucchero 1 pizzico

Lavare bene i pomodori, tagliare e rimettere vicino ad ognuno il suo cappellino; scavare i pomodori della loro polpa e mettere quest'ultima in un'altra ciotola



salateli all'interno e capovolgeteli per fargli perdere l'acqua in eccesso



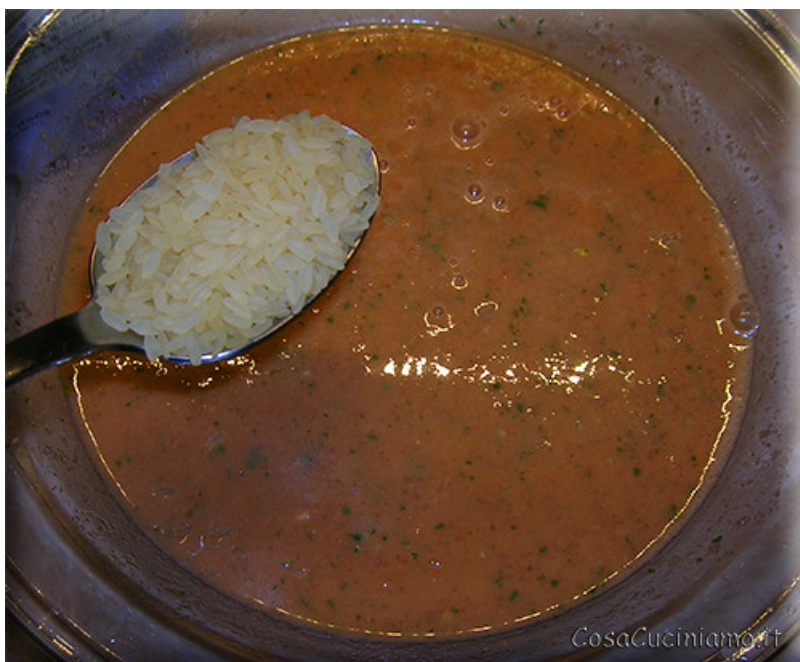
aggiungete alla polpa dei pomodori abbondante sale, un p di olio, l'aglio, il basilico e il pizzico di



zucchero. A questo punto frullate il tutto



mettete all'interno il riso, io ho calcolato 2 cucchiaini colmi a testa, per almeno una o due ore, questo permette l'assorbimento della salsa (il riso risulterà pi morbido una volta cotto)



nel frattempo tagliate le patate e conditele con olio e sale,



passato il tempo necessario iniziate a riempire i pomodori con il riso, fino al bordo e adagiate su ciascun pomodoro il suo capellino e versate le patate sul fondo della teglia



se vi avanza un p di salsina versatela tra i pomodori sopra le patate

aggiungete un altro p di olio  
e in forno a 180 per 45 minuti circa



Buon appetito  
e alla prossima ricetta ;)

Copyright <http://www.cosacuciniamo.it> 2013 - All Rights Reserved.  
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi