



Pomodori al riso

INGREDIENTI

Pomodori ramati
Riso vialone nano 320 g
Aglio 1 spicchio
Prezzemolo 2 cucchiari
Basilico q.b.
Sale fino q.b.
Olio e.v.o. "Adeste" q.b.
Parmigiano reggiano 40 g
Pecorino 40 g



PREPARAZIONE

Per preparare i pomodori ripieni lavate e asciugate i pomodori, poi tagliate loro le calotte e tenetele da parte. Tagliate il perimetro interno del pomodoro con un coltellino e poi, servendovi di un cucchiaino, scavate ed eliminate tutto il contenuto che riverserete in una ciotola e frullerete.

Salate l'interno dei pomodori e metteteli a sgocciolare su di una gratella con la parte scavata verso il basso. Mettete in una padella due cucchiari di olio e.v.o. "Adeste" e uno spicchio di aglio schiacciato, quindi fatelo dorare e poi aggiungete il composto frullato di pomodori. Fate asciugare e addensare il tutto e poi, prima di spegnere il fuoco, salate, pepate e aggiungete basilico e prezzemolo tritati.

Lessate il riso in abbondante acqua salata e scolatelo ancora molto al dente, quindi versatelo dentro a una ciotola dove aggiungerete il composto di pomodoro e i formaggi grattugiati, quindi pepate e mescolate bene.

Riempite ogni pomodoro con un cucchiaino di ripieno; adagiate su ogni pomodoro la calotta e ponete tutto in una teglia dal fondo oliato.

Cospargete i pomodori con un filo d'olio "Adeste", poneteli in forno già caldo a 180° per almeno 50 minuti e, quando i pomodori avranno la superficie ben dorata, estraeteli e lasciateli riposare per 5 minuti prima di servirli.

