

Pomodori ripieni riso e tonno



Ingredienti:

7 pomodori insalatari

180 g riso

180 g tonno sotto olio

1 cucchiaio capperi sotto sale

sale, pepe, origano

Mettete nella pentola il riso, sale e 350 ml acqua fredda.



Coprite con Magic Cooker e mettete sulla fiamma alta finché fuoriesce il vapore poi fiamma bassa per il tempo di cottura del riso. Cuocetelo al dente. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Nel frattempo tagliate la calotta dei pomodori, svuotateli, salate al interno e metteteli capovolti finché preparate il resto.



Lasciate sgocciolare anche l'interno dei pomodori nello scolapasta.



Mettete nel insalatiera il riso intiepidito, il tonno sgocciolato e spezzettato, l'interno dei pomodori tritato, i capperi sciacquati e tritati, 1 cucchiaino di olio di oliva, sale, pepe e origano.



Amalgamate il tutto e riempite i pomodori. Fissate la calotta con lo stuzzicadente sopra ogni pomodoro. Mettete nella pentola di terracotta 1 cucchiaino di olio di oliva ed i pomodori ripieni.



Coprite con Magic Cooker e mettete la pentola sul fornello grande con lo spargifiamma sotto. Usate fiamma massima per 8 minuti poi fiamma bassa per 20 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto ancora 20 minuti.



Servite i pomodori ripieni caldi o freddi.
Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.