

Pomodori ripieni



Ingredienti:

5 pomodori da riso

150 g riso integrale

200 ml salsa di pomodoro

3-4 filetti acciughe sott'olio

1 cucchiaio capperi sotto sale

2 spicchi d'aglio

sale, pepe, menta

Lavate i pomodori, tagliate un coperchio e svuotate il contenuto senza romperli. Lasciate i pomodori a testa in giù per perdere l'acqua.



Frullate i capperi con acciughe, menta, aglio e poco olio..



... e aggiungete il frullato nella ciotola con la polpa dei pomodori spezzettata, il riso, la salsa di pomodoro, sale, pepe.



Mescolate e lasciate riposare 30 minuti.



Condite con poco sale i pomodori al interno e riempite con il composto ottenuto. Mettete i pomodori nella pentola con 1/2 cucchiaino d'olio sul fondo. Se vi avanza il composto aggiungetelo intorno ai pomodori ripieni.



Coprite con Magic Cooker e mettete la pentola sul fornello grande a fiamma alta 3 minuti, poi fiamma bassa 40 minuti. Spegnete e lasciate coperto 1-2 minuti. Servite sia caldi che freddi.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.