

Pomodori riso



Ingredienti:

6 pomodori per riso

500 g di riso qualità Roma

olio extravergine di oliva qb

Sale e Pepe Nero q.b.

Basilico qb

500 g di patate a pasta gialla

SVOLGIMENTO:

prendiamo i pomodori, li svuotiamo conservando la parte superiore del pomodoro. Ripetiamo l'operazione per tutti i pomodori mettendo la pompa in un contenitore, aggiustiamo con olio extravergine d'oliva sale e pepe, basilico e frulliamo. Nella polpa ricavata incorporiamo il riso. Con il composto di polpa e riso andiamo a riempire i pomodori, adagiamo nella teglia che abbiamo precedentemente oliato . Prendiamo le patate li tagliamo a cubetti e condiamo con sale olio pepe e rosmarino, e Riempiamo gli spazi che ci sono tra un pomodoro e l'altro , mettiamo dentro il kit forno copriamo con M. C. Accendiamo il gas e facciamo cuocere per i primi 15 minuti a fiamma alta poi abbassiamo la fiamma e continuiamo a fare cuocere per altri 20 minuti. Lasciamo in auto cottura per altri 10 minuti. decoriamo il piatto a piacere, e serviamo.

P.F.