

Pomodori di riso

Informazioni:

- Tempo di Preparazione: 100 Min.
- Difficoltà: Facile
- Porzioni: 6
- Calorie per porzione: 418 Kcal

Ingredienti:

- 2400 g pomodori 12 pz
- 400 g riso (vialone nano)
- pz aglio fresco
- 30 g prezzemolo . fresco
- 30 g basilico fresco
- 120 g scamorza
- q.b. sale
- q.b. pepe nero
- q.b. olio di oliva extravergine
- 50 g parmigiano
- 40 g pecorino



Preparazione

Per preparare i pomodori ripieni di riso 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 dei pomodori 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 cucchiaini di olio 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 il prezzemolo e il basilico tritati.

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

Riempite ogni pomodoro con un cucchiaino di ripieno; tagliate quindi la provola in 12 dadi del peso di circa 10 gr l'uno e infilate ogni dado nel centro dei pomodori ripieni di riso; ricoprite con altro riso e ponete i pomodori ripieni in una teglia dal fondo oliato. Mettete sulla leccarda del forno un foglio di carta forno e poggiatevi sopra tutte le calotte che avete inizialmente tagliato via dai pomodori. Cospargete i pomodori con un filo d'olio evo e poi infornate in forno già caldo a 180° per almeno 50 minuti, mettendo nella tacca sotto a quella dove avete poggiate i pomodori, la leccarda con le calotte. Quando i pomodori avranno la superficie ben dorata (se non lo fosse accendete per qualche minuto il grill del forno) estraete i pomodori e le calotte, lasciate riposare per 5 minuti e poi mettetle sui pomodori come fossero dei cappellini e servite i vostri pomodori ripieni!