

Pomodori al riso



Ricetta della tradizione romana. Non conoscevo questa ricetta prima di trasferirmi nel Lazio e vi dico la verità mi ero persa un piatto buonissimo!

E' un piatto facile ma molto gustoso, si serve di solito insieme alle patate cotte nella stessa teglia...

mmmh che bontà!!!

Vi racconto la ricetta:

Ingredienti

- 4 pomodori grossi rotondi
- 120 grammi di riso
- 4 patate
- 1 spicchio di aglio
- basilico
- olio d'oliva extra vergine di oliva
- sale
- pepe

Procedimento



Prima cosa da fare, ovviamente, lavare i pomodori, taglio poi la parte superiore e li svuoto con un cucchiaio. Non butto via le parti separate, infatti, con la polpa condirò il riso, mentre la calotta superiore del pomodoro mi servirà per ricoprirli.

Come dicevo, la polpa estratta dai pomodori mi servirà per condire il riso, quindi la metto in una ciotola e la condisco con olio, aglio tritato, sale, pepe e basilico. Schiaccio la polpa con una forchetta ed amalgamo bene il tutto in modo che si condisca bene.



Aggiungo quindi il riso a crudo e lascio insaporire per 20 minuti circa. Riempio ora i pomodori e li richiudo con i loro "cappelli".



Passo alle patate, le sbuccio e le taglio a tocchetti, le

sistemo sul fondo di una teglia da forno e condisco con olio e sale, sopra adagio i pomodori ripieni, ancora una passata d'olio e sale e metto in forno.



Lascio cuocere a 180° per circa 45 minuti e facendo attenzione che non si asciugano troppo. Se dovesse succedere aggiungo un po' d'acqua.

Buonissimi!!!

