

Pomodori ripieni di riso

I **pomodori ripieni di riso** sono un primo piatto a base di riso al pomodoro con un cuore di filante mozzarella, che viene servito dentro i pomodori e ripassato al forno.

I **pomodori ripieni di riso** sono ottimi caldi, tiepidi, ma anche freddi purchè serviti a temperatura ambiente. E' essenziale usare un riso di qualità, in grado di mantenere consistenza anche durante la cottura in forno. Io solitamente utilizzo il Vialone Nano con ottimi risultati.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **500Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 8 **pomodori rossi** piuttosto grandini
- **Sale**
- 80 g di **passata di pomodoro**
- 4 cucchiaini di **olio extravergine di oliva**
- 4 spicchi di **aglio**
- 5 g di **Patè di olive nere**
- 8 foglie di **basilico**
- **Zucchero**
- 1 l di **Brodo vegetale**
- 1 **scalogno**
- 320 g di **riso**
- 8 **mozzarelline**

PREPARAZIONE

- Lavare i pomodori sotto acqua corrente. Ad ogni pomodoro, con un coltello molto affilato, rimuovere la calotta, quindi svuotarli dalla polpa con un cucchiaino. Salarli leggermente all'interno e metterli a testa in giù in una teglia.
- Raccogliere la polpa dei pomodori in una ciotola, tagliarla grossolanamente rimuovendo il torsolo se coriaceo. Unire la passata di pomodoro.
- In una padella mettere metà olio e l'aglio spellato.
- Far imbiondire l'aglio a fiamma vivace, quindi unire il pomodoro, il patè di olive, il basilico ben sciacquato e spezzettato, un abbondante pizzico di sale ed una punta di zucchero.
- Cuocere a fiamma media per restringere il sugo (15 minuti circa) girando piuttosto spesso con un cucchiaio di legno.
- Preriscaldare il forno a 200° C.
- Scaldare il brodo.
- In una pentola da minestra mettere il restante olio e tritarvi finemente uno scalogno.
- Farlo dorare a fiamma vivace, quindi unire il riso. Farlo tostare per un minuto, quindi unire un mestolo di brodo bollente.
- Impostare il timer secondo i minuti di cottura del tipo di riso che si sta usando (solitamente 15-18 minuti), tenendo 4-5 di minuti in meno, per ritirarlo molto al dente.
- Continuare unendo il brodo man mano che viene assorbito, mescolando di tanto in tanto, senza lasciare che il composto si asciughi troppo, altrimenti cuocerebbe male ed in modo discontinuo.
- 2 minuti prima della fine del tempo stabilito unire il pomodoro, amalgamare accuratamente e regolare di sale.
- Spegnerne e lasciar riposare qualche minuto coperto.
- Ungere una capace casseruola con un filo d'olio e riporvi i pomodori. Riempire ogni pomodoro con il riso, lasciando un incavo al centro, in cui mettere una mozzarellina. Terminare di coprire con il riso, quindi con la calotta.
- Quando si sono farciti tutti, cospargere con un filo d'olio, una macinata di pepe e infornare.
- Cuocere per una ventina di minuti, a seconda della grandezza dei pomodori.
- Servire tiepidi o freddi.

STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



VARIANTE VEGAN

E' sufficiente non mettere le mozzarelline.