

POMODORI FANTASIA



Ingredienti per 4 persone:

8 pomodori
8 cucchiari di riso
Uno spicchio d'aglio
Un mazzetto di basilico
Un ciuffo di prezzemolo
4 cucchiari di olio extravergine di oliva
Sale e pepe



Preparazione:

Lavare i pomodori, privarli della calotta superiore, svuotarli di semi e polpa, tenendo quest'ultima a parte, e salarli internamente. Mettere in una terrina la polpa eliminata insieme a un trito d'aglio, prezzemolo e basilico, il riso e l'olio; salare, pepare e mescolare il tutto. Riempire con il composto i pomodori, coprirli con le rispettive calotte, porli in una teglia antiaderente e cuocere in forno già caldo a 180° C.