

Pomodori ripieni

Categoria: Portate - Piatti Unici



Informazioni Generali

Preparazione: 30 min **Cottura:** 80 min **Dosi per:** 6 persone

Costo: Basso **Difficoltà:** Bassa

I pomodori ripieni sono un piatto unico vegetariano preparato con pomodori che vengono farciti con un gustoso ripieno di riso aromatizzato con basilico e prezzemolo e poi cotti al forno.

I pomodori ripieni sono un piatto semplicissimo da preparare e di sicuro effetto; sono la soluzione ideale per un pranzo estivo ed è possibile prepararli in anticipo e infornarli quando serve!

I pomodori ripieni di questa ricetta nascondono un cuore filante di provola!



Ingredienti per 12 pomodori ripieni

» Aglio 1 spicchio	» Pecorino grattugiato 40 gr	» Riso vialone nano 320 gr
» Basilico 10 foglie	» Pepe q.b.	» Sale q.b.
» Olio extravergine di oliva q.b.	» Pomodori ramati da circa 200 gr l'uno, 12	» Scamorza (provola) 120 gr
» Parmigiano Reggiano grattugiato 40 gr	» Prezzemolo tritato 2 cucchiari	

Preparazione



Per preparare i pomodori ripieni lavate e asciugate i pomodori, poi tagliate loro le calotte e tenetele da parte (1). Tagliate il perimetro interno del pomodoro con un coltellino e poi servendovi di un cucchiaio, scavate ed eliminate tutto il contenuto dei pomodori che riverserete in una ciotola (2) 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 cucchiari 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 (3).



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 (4) e i formaggi grattugiati (5), quindi pepate e mescolate per bene (6).



Riempite ogni pomodoro con un cucchiaio di ripieno (7); 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 (8); ricoprite con altro riso e ponete i pomodori ripieni in una teglia dal fondo oliato (9). 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 poggiato 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 mettete le calotte sui pomodori come fossero dei cappellini e servite i vostri pomodori ripieni!

I materiali utilizzati in questa ricetta sono stati gentilmente forniti da [Lagostina](#)

Consigli per gli acquisti



Design da arredamento - 2 Forni: 1 elettrico multifunzione termoventilato (9 funzioni) , 1 forno Pizza elettrico multifunzione termoventilato (8 funzioni) - 2 Orologi analogici digitali con programmatore elettronico di fine cottura per ciascun forno (accensione e spegnimento automatici) - 7 fuochi a gas di cui 1 ultrarapido (4 kW) e 1 minipesciera - 1 barbecue elettrico - Griglie in ghisa a filo piano e piastra in alluminio teflonato - Libero accosto - LxPxH 150x60x90 cm

[Prodotto scelto per te da ePRICE. Vedi dettagli.](#)

Il consiglio del sommelier



Questo è un piatto leggero e sfizioso, ideale per un pranzo estivo. La presenza importante del riso, che dona sostanza al piatto e che ha una leggera tendenza dolce, richiede l'abbinamento con un vino di media corposità e con una buona sapidità. La leggera acidità del pomodoro deve essere bilanciata da un vino morbido. Mentre la presenza di scamorza, pecorino e parmigiano richiede un vino che sia fresco, in grado di "pulire" bene il palato. Con i pomodori ripieni pertanto vi suggeriamo un vino rosé che, grazie alla sua freschezza, morbidezza e corposità, si adatta molto bene al piatto e può essere servito fresco nelle calde giornate estive.

[Abbinamento a cura di Callmewine.com](#)