



Pomodori con il riso - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

antipasti - ortaggi - ripieno

Ingredienti

Pomodori

Riso

Olio, sale

Origano, aglio

Tanto prezzemolo

Tanto basilico

Patate

Per ogni pomodoro metto un cucchiaino di riso e all'ultimo "un cucchiaino per la pentola" (lo dice sempre mia madre). Metto in una ciotola il riso con il sale, l'interno del pomodoro tagliato a pezzetti e anche tutto il liquido, olio, origano, aglio e tanto basilico e prezzemolo tritato finemente, ma tanto che deve diventare quasi tutto verde. Tenere il composto due ore in frigo per farlo insaporire meglio. Poi riempire i pomodori e metterli in un tegame da forno insieme alle patate, infornare a 200° per circa un 1 ora e 30 minuti, il tempo di cottura varia da forno a forno.



Postata da Stell@stellina

svuoto i pomodori del succo, dei semi e di un po' di polpa e metto il tutto in una ciotola, ci aggiungo un cucchiaino di riso per ogni pomodoro, più un paio per la pentola, sale, basilico, olio mescolato e riempio i pomodori, taglio le patate a pezzettoni le condisco, ci aggiungo un po' di acqua e un poco di liquido dei pomodori... sistemo i pomodori ripieni di riso... aggiungo olio e via in forno....

Ricetta di Anna Moroni

Dosi per 6 persone:

12 pomodori di media grandezza, non troppo maturi

12 cucchiaini di riso

2 spicchi di aglio

Basilico, prezzemolo, origano q.b.



500 gr di pure' di pomodoro, diluita con qualche cucchiaio d'acqua  
1kg di patate  
3 o 4 cipolle bianche tipo margherita  
Olio, sale e pepe q.b.

Lavare i pomodori e tagliarne la calotta, togliere una parte di polpa, e salarli all'interno.  
Riunire in una terrina il riso, l'aglio, il basilico e il prezzemolo tritati, 2 cucchiainate di olio, 3 cucchiaini di pure' di pomodoro, un pizzico di sale e di pepe.

Mescolare bene.

Spruzzare all'interno dei pomodori dell'olio e riempirli per 2/3 di riso ben amalgamato.

Mettere sopra i pomodori la calotta come coperchio, versare tutto intorno sino a metà altezza, la purea di pomodoro diluita con acqua, spruzzare di nuovo i pomodori d'olio, di sale e pepe.

Passare la teglia nel forno ben caldo e cuocere per circa 40 minuti. Volendo si possono unire le patate tagliate a cubettoni e le cipolle.

Postata da DeboraRaska

pomodi con il riso(credo sia un piatto tipico romano)

Ingredienti

8 pomodori maturi belli rossi e succosi

500g di riso classico

1 kg di patate

basilico q.b.

aglio q.b.

sale q.b.

pepe q.b.

olio evo

lavare i pomodori e levargli il cappello e conservatelo per coprirli, svuotate i pomodori dell'interno in una ciotola.

Passate al passaverdure il dentro dei pomodori per filtrare i semi e condire il sugo ottenuto con sale pepe e basilico a vostro piacimento e olio evo unire al tutto il riso crudo che deve rimanere bello bagnato.

Privare della buccia le patate lavarle e tagliarle a spicchi condirle con olio sale e pepe un una teglia da forno.

Riempire i pomodori con il riso precedentemente preparato e coprire con i cappelletti di modo che il riso rimanga morbido all'interno.

Adagiare i pomodori nella teglia con le patate e se vi avanza il riso cospargetelo sulle patate.. (non si butta niente).

Infornare a forno ben caldo per circa 30 minuti a 220 c.