



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

POMODORI RIPIENI DI RISO

farinalievitoefantasia.blogspot.it



Ingredienti:

4 pomodori costoluti
160 g di riso nano vialone
200 g di mozzarella
40 g di pomodori secchi
50 g di parmigiano grattugiato
Olio Extravergine di Oliva Dante
sale
pepe

Preparazione:

Svuotare i pomodori, salarli all'interno e rovesciarli su una carta assorbente ad asciugare. Intanto, lessare il riso in abbondante acqua salata e condirlo con un filo di olio e pepe. Farcire i pomodori alternando strati di riso, mozzarella a fettine, pomodori secchi tritati e terminate con il parmigiano. Irrorate i pomodori con un filo di olio e cuocerli a 180° per circa 25 minuti.

DANTE

