

## POMODORI CON IL RISO

### Ingredienti:

4 pomodori da riso

riso

salsa di pomodoro

aglio

basilico

sale

olio

patate

### Procedimento:

Tagliare i pomodori togliendo il "cappuccio" svuotare i pomodori e mettere la polpa in una ciotola con sale, aglio, basilico, olio, un po' di salsa di pomodoro, e uno/due cucchiaini di riso per ogni pomodoro.

Lasciare per due ore in frigorifero.

Metterla nei pomodori salati, coprire con il "cappuccio", poggiarli su una teglia oleata e ricoperta di patate a fette.

Cuocere in forno caldo finché il riso non sarà cotto e ogni tanto schiacciarli un po' per far uscire acqua (o aggiungerne un po' nei pomodori se si seccano troppo).

