

POMODORI RIPIENI DI RISO E MELANZANE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Arborio gr. 200
Acciughe salate n. 2
Melanzane gr. 150
Pomodori tondi maturi n. 4
Prezzemolo q.b.
Aglione. 1 spicchio
Succo di limone gr. 10
Olio extravergine d'oliva gr. 30

Per il salmoriglio

Origano gr. 20
Pomodori gr. 40
Menta fresca o Finocchietto gr. 4
Aglione. 1 spicchio
Acqua q.b.
Olio extravergine d'oliva q.b.

PROCEDIMENTO

Sbollentate i pomodori, pelateli e tagliate la parte superiore, cioè la calotta, mettendola da parte e svuotateli dai semi. Cuocete il riso in abbondante acqua salata per 15 minuti circa. Tagliate le melanzane a cubetti e cuocetele in olio extravergine. Sgocciolatele bene dall'olio e aggiungetele al riso. Tritate le acciughe (dopo averle disalate sotto l'acqua fredda) con l'aglio ed il prezzemolo e fate amalgamare con olio extravergine. Condite con quest'ultimo il riso e farcite i pomodori; mettete in forno a 180° per 12 minuti.

Per il salmoriglio

Unite tutti gli ingredienti e sbattete con uno frustino fino ad ottenere una salsa liscia ed omogenea. Stendete la salsa sul piatto ed adagiatevi sopra i pomodori farciti.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

