

POMODORI AL FORNO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 8 pomodori
- 100 g di riso
- 1 scatola mais tenero
- 30 g di formaggio parmigiano grattugiato
- olio d'oliva
- 50 g di burro
- basilico
- prezzemolo
- aglio

Togliete ai pomodori la calotta superiore e togliete delicatamente la polpa.

Capovolgeteli per fare perdere l'acqua mentre preparate il ripieno.

Cuocete la loro polpa in un tegamino con il burro, un trito di prezzemolo, basilico ed aglio, sale e pepe.

Dopo una ventina di minuti, togliete dal fuoco e passate al setaccio.

Unite il riso lessato, il mais, il parmigiano ed eventualmente altro sale e pepe.

Riempite con l'impasto i pomodori, poneteli in una pirofila, irrorate con un filo di olio e metteteli in forno per una ventina di minuti servendoli sia caldi che freddi.