

---

## COPPETTE DI POMODORO AL MASCARPONE

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di riso,
- 4 pomodori tondi o 8 piccoli,
- 150 g di mascarpone,
- 1/2 cetriolo,
- 125 g di yoghurt al naturale,
- 100 g di gamberetti lessati,
- 1 cucchiaino di curry,
- sale.

Lessate il riso al dente.

Nel frattempo tagliate la calotta ai pomodori e svuotateli.

Cospargeteli di sale e lasciateli riposare a taglio in giù su di un tagliere.

Scolate il riso e raffreddatelo sotto l'acqua corrente.

Eliminate i semi ai pomodori e tagliatene a cubetti la polpa.

Raccogliete in una ciotola il riso, la polpa di pomodoro e di cetriolo, i gamberetti, lo yoghurt, il curry, poco sale ed amalgamate il tutto con il mascarpone.

Sciacquate i pomodori svuotati e tamponate l'interno con carta da cucina.

Riempiteli con il composto preparato e tenete in fresco fino al momento di servire.