

POMODORI AL RISO

Ingredienti:

- 6 pomodori grossi e non molto maturi,
- 6 cucchiari di riso,
- sale,
- olio,
- 1 spicchio d'aglio,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- basilico,
- origano.

Lavate i pomodori, asciugateli, tagliate la parte superiore, svuotateli e mettete da parte il sugo.

Bagnate con poco olio il fondo dei pomodori e salate.

Mescolate il riso crudo col sugo dei pomodori, aggiungete il prezzemolo, l'origano e l'aglio tagliati finissimi.

Mescolate il tutto con l'olio e riempite col composto i pomodori.

Mettete in una pirofila e ponete in forno caldo per circa 40'.