

# Pomodori ripieni



## Ingredienti

- 12 Pomodori ramati
- 2 cucchiai prezzemolo
- sale
- 40 grammi parmigiano
- 320 grammi riso
- 10 foglie basilico
- pepe
- 40 grammi pecorino
- 1 spicchio aglio
- 120 grammi scamorza
- olio

## Preparazione

Lavate e asciugate i pomodori, poi tagliate loro le calotte e tenetele da parte.

Tagliate il perimetro interno del pomodoro con un coltellino e poi servendovi di un cucchiaio, scavate ed eliminate tutto il contenuto dei pomodori che riverserete in una ciotola e frullerete.

Salate l'interno dei pomodori e metteteli a sgocciolare su di una gratella con la parte scavata verso il basso.

Mettete in una padella due cucchiai di olio e uno spicchio di aglio schiacciato, quindi fatelo dorare e poi aggiungete il composto frullato di pomodori.

Fate asciugare e addensare il tutto e poi, prima di spegnere il fuoco, salate, pepate e aggiungete il prezzemolo e il basilico tritati.

Lessate il riso in abbondante acqua salata e scolatelo ancora molto al dente, quindi versatelo dentro ad una ciotola dove aggiungerete il composto di pomodoro e i formaggi grattugiati, quindi pepate e mescolate per bene.

Riempite ogni pomodoro con un cucchiaio di ripieno.

Tagliate quindi la provola in 12 dadi del peso di circa 10 gr l'uno e infilate ogni dado nel centro dei pomodori ripieni di riso.

Ricoprite con altro riso e ponete i pomodori ripieni in una teglia dal fondo oliato.

Mettete sulla leccarda del forno un foglio di carta forno e poggiatevi sopra tutte le calotte che avete inizialmente tagliato via dai pomodori.

Cospargete i pomodori con un filo d' olio evo e poi infornate in forno già caldo a 180° per almeno 50 minuti, mettendo nella tacca sotto a quella dove avete poggiato i pomodori, la leccarda con le calotte.

Quando i pomodori avranno la superficie ben dorata (se non lo fosse accendete per qualche minuto il grill del forno) estraete i pomodori e le calotte, lasciate riposare per 5 minuti e poi mettete le calotte sui pomodori come fossero dei cappellini e servite i vostri pomodori ripieni!