



POMODORI RIPIENI AL FORNO

INFORMAZIONI

Tempo di preparazione: **40 minuti**

Calorie: circa **280 kcal / porzione**

Spesa: circa **2,50€ / porzione**

PROCEDIMENTO



1 **Cuoci il riso** in acqua salata e scolalo.



2 **Taglia a metà i pomodori** e svuotali dai semi con l'aiuto di un cucchiaino.

PROCEDIMENTO



3 Trita l'aglio e il prezzemolo con la mezzaluna.



4 Unisci il trito al riso e aggiungi un po' di pangrattato, origano e un filo d'olio.

PROCEDIMENTO



5 Riempi le calotte di pomodoro con l'impasto e disponile nella teglia.



6 Spolvera i pomodori con il restante pangrattato e aggiungi un filo d'olio.

PROCEDIMENTO



150°

20'

7 Metti in forno preriscaldato a 150° per 20 minuti.



8 Una volta cotti, servi i pomodori guarnendo con una foglia di prezzemolo fresco.

CONSIGLI



Prima di infornare puoi spargere sui pomodori un po' di **buccia di limone** grattugiata che li renderà profumati e invitanti.





RICETTE VIDEO



**Iscriviti al canale YouTube per essere avvisato/a ad ogni nuovo video:
[Clicca qui: http://www.youtube.com/user/RicetteVideo](http://www.youtube.com/user/RicetteVideo)**

**Seguici su Facebook:
[Clicca qui: https://www.facebook.com/ricettevideo](https://www.facebook.com/ricettevideo)**

**Trova altre ricette sul nostro sito:
[Clicca qui: www.ricettevideo.net](http://www.ricettevideo.net)**