

Pomodori con il riso / Pomodori con il riso



Boodschappenlijst

3 ronde rode tomaten, stevig

6 theelepels risotto rijst

3-4 aardappelen

1 teentje knoflook

2 basilicumblaadjes

een takje peterselie

extra vergine olijfolie

zeezout & versgemalen peper

Optioneel: enkele paddenstoelen

Zo maak je Pomodori con il riso

Verwarm de oven voor op 180°C

Was de tomaten goed, snij de kapjes eraf en hou ze apart.

Schep met een epel de tomaten leeg en snij het vruchtvlees in kleine stukjes.

Doe het vruchtvlees in een kom en voeg de rijst er aan toe.

Doe er een klein scheutje olie, peterselie, basilicum, geperste knoflook en zout & peper bij.

Meng alles goed en vul de tomaten, dek ze af met de kapjes die je opzij hebt gehouden.

Vet de ovenschaal in met een beetje olijfolie en leg de gevulde tomaten er in.

Schil de aardappelen, snij ze in stukken en schud ze dan om met wat olijfolie.

Breng ze op smaak met peper en zout en leg ze om de tomaten.

Druppel wat olie over de tomaten en bak ze ongeveer een uur of tot de aardappelen goudbruin zijn.

Neem de tomaten uit de oven en laat ze iets afkoelen voor je ze serveert.

De pomodori con il riso smaken ook uitstekend als ze koud zijn.

Serveer met een groene salade en geraspte Parmezaanse kaas

Pomodori con il riso / Pomodori con il riso



Shopping list

3 round red tomatoes, firm
6 teaspoons Gallo gran gusto rice
3-4 potatoes
a clove garlic

2 basil leaves
a sprig of parsley
extra virgin olive oil
sea salt & freshly ground pepper

optional: a few mushrooms

How to make Pomodori con il riso

Preheat the oven to 180°C

Wash the tomatoes well, cut off the caps and keep them aside.
Empty the tomatoes with spoon and cut the tomato pulp into small pieces.

Put the flesh in a bowl and add the rice.
Add the oil, parsley, basil, crushed garlic and salt & pepper and mix everything well.

Stuff the tomatoes and cover with the caps you kept aside.
Drizzle a little oil into an oven dish and place the stuffed tomatoes in the middle.

Peel the potatoes, cut into pieces and then toss them in a little olive oil.
Season with salt & pepper and place the potato pieces around the tomatoes.
Drizzle a little oil over the tomatoes and bake for about an hour, or until the potatoes are golden.

Remove the tomatoes from the oven and let them cool slightly before serving.
The pomodori con il riso taste also excellent when eaten cold.

Serve with a green salad and grated Parmesan cheese