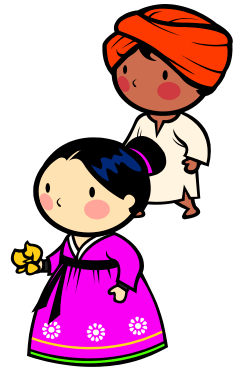
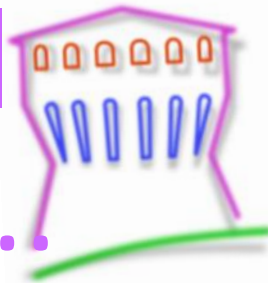




NOI che...



...Castel Guelfo...

Le Ricette di “Dimmi ciò che mangi...”

Cucina etnica e tradizionale. Laboratorio d' incontro e scambio di ricette, usi e costumi.

POMODORI ROMANI

Ricetta Italiana

INGREDIENTI

- 2 Pomodori tondi e grossi a persona
- 1 Pugno di riso Arborio cotto al dente a persona
- Formaggio Emmental tagliato a cubetti
- Menta
- Prezzemolo
- Aglio
- Pepe
- Sale

PROCEDIMENTO



Riempire con il riso metà pomodoro, aggiungere 2/3 cubetti di Emmental e completare il riempimento con altro riso. Chiudere con i “cappelli” i pomodori e disporli su una

teglia ricoperta di carta forno. Inserire il tutto in forno preriscaldato a 180° per 50 minuti.

una stuzzicadenti sopra ogni pomodoro. I pomodori romani, se accompagnati con patate cotte al forno o fritte, sono considerati un “piatto unico”.



Tagliare il “cappello” ai pomodori e con l'aiuto di un cucchiaino svuotarli totalmente della polpa. Frullare con un mix la polpa assieme a tutti gli aromi e con questa condirvi il riso.

teglia ricoperta di carta forno. Inserire il tutto in forno preriscaldato a 180° per 50 minuti.

Una volta cotti, prima di impiattarli, mettere una oliva con

Realizzato in collaborazione con:



Consorzio Accreditato



Associazione “TUTTI DENTRO L'ARCA”
Parrocchia di Castel Guelfo



IDA POLI
Società Cooperativa Sociale
BUDRIO - Bologna