

Antipasto di pomodori alla valacca

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 6 persone:

8 pomodori grandi maturi
1 peperone
60 g riso
1 cucchiaio maionese
2 cucchiaini senape
Poco burro
Poco aceto di vino
olio d'oliva
Alcune foglie rucetta
Alcuni ciuffetti cerfogia
Alcuni ciuffetti prezzemolo
sale
1 pizzico pepe

Preparazione

Tagliate ai pomodori la calotta superiore e svuotateli; spolverizzateli leggermente di sale e metteteli, capovolti, su un'assicella di legno inclinata. Dopo un'ora (quando parte dell'acqua di vegetazione sarà stata eliminata) cospargete l'interno dei pomodori con un pizzico di pepe, spruzzateli con poco aceto, poneteli in un piatto di portata abbastanza ampio e lasciateli da parte. Fate bollire il riso in acqua salata e quando è cotto scolatelo. Abbrustolite leggermente sulla fiamma o in forno il peperone, spellatele, tagliatelo a pezzetti e fatelo appena rosolare in olio e burro. Aggiungeteli al riso, insieme alla maionese, alla senape, al sale, al pepe, ad un po' d'olio e mescolate bene il tutto. Ungete leggermente di olio l'interno dei pomodori, quindi riempiteli con il composto di riso. Guarnite i pomodori e il piatto di portata con foglie di rucetta verde e alcuni ciuffetti di cerfoglio e prezzemolo.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>