# Riso al pomodoro filante



**Tempo di preparazione**: 20 min
**Difficoltà**: Medium

**Ingredienti**

- Aglio: 1 spicchio
- Olio extra vergine di oliva: q.b.
- Parmigiano grattugiato: 100 g
- Riso: 350 g
- Sa: q.b.
- Scamorza: 150 g

## Preparazione

Preparare il riso filante al pomodoro è molto semplice, come prima cosa mettete a bollire l'acqua per il riso, non appena avrà raggiunto il bollore versatelo nella pentola, salate e lasciatelo cuocere.

Frattempo preparate la **passata classica Pomì**, per farla seguite la vostra ricetta e le vostre dosi, io vado sempre ad occhio, non misuro mai la quantità di olio o il sale, metto lo spicchio di aglio e lascio cuocere fin a quando non si sarà addensata un pochino.

Non appena il riso sarà cotto, scolatelo al dente e rimettetelo all'interno della pentola.
Aggiungete quindi la salsa di pomodoro, il parmigiano grattugiato e mescolate.

Accendete la fiamma a fuoco dolce e unite la scamorza a pezzettini e girando continuamente il riso al pomodoro filante, lasciate sciogliere il formaggio.

Impiattate il riso al pomodoro filante e gustatelo ben caldo, visto quanto è buono e come fila?

**For this recipe we used:**

Passata Classica 1/2 lt

