Tortini di riso pomodoro e zucchine



Tempo di preparazione: 45 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Olio extra vergine di oliva: 1 cucchiaio
- Parmigiano grattugiato: 50 gr
- Pepe nero: q.b.
- Riso: 150 gr
- Sale: q.b.
- Scamorza: 100 gr
- Zucchina: 1

Preparazione

I tortini di riso pomodoro e zucchine sono semplicissimi da realizzare: come prima cosa cuocete il riso in abbondante acqua salata e scolatelo poi al dente.

Condite il riso con la ***passata classica Pomì***, parmigiano grattugiato, olio, sale, pepe e unite anche la zucchina grattugiata con una grattugia a fori larghi (quella che utilizzate per grattugiare il parmigiano a scaglie).

Mescolate tutti gli ingredienti. Preriscaldate il forno a 180° gradi. Prendete dei pirottini o stampini per muffin, riempiteli per metà con il riso, mettete al centro un pezzettino di scamorza e chiudete con un altro pochino di riso.

Infornate i tortini di riso pomodoro e zucchine e lasciateli cuocere per circa 15-20 minuti.

I tortini di riso pomodoro e zucchine sono pronti, sono ottimi da gustare sia caldi che freddi, sono buonissimi!

For this recipe we used:

Passata Classica 250 ml

