Pomì
O Così. O Pomì.

Bombetta di riso



Tempo di preparazione: 60 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Brodo vegetale: ½ lt
- Parmigiano grattugiato: 50 gr
- Riso vialone nano: 140 gr
- Timo fresco: q.b.
- Verzini: 4

Preparazione

Le **ricette con il riso** sono in grado di risolvere tantissime cene. Ecco come realizzare delle gustosissime bombette di riso.

1. Tritare tre verzini e soffriggerli in olio evo e aglio, aggiungere poi il la *passata di* ***pomodoro bio Pomì*** e il riso e cuocere per 15 minuti aggiungendo il brodo piano piano.
2. A fine cottura far riposare per 8 minuti e preparare due bombette utilizzando uno stampino.
3. Capovolgere le bombette su teglia con carta da forno, mettere su ogni bombetta mezzo verzino, parmigiano e timo fresco.
4. Cuocere In forno a 200° per 7 minuti.

For this recipe we used:

Passata di Pomodoro Biologica 300 gr

