Рисовые тыковки

Время приготовления: 35 min.
Степень сложности: Легкий

Ингредиенты

- **Ингредиенты**
  - Мякоть томатов в кубиках 1000g 200 г
  - Лук 1
  - Овощной бульо 750 мл
  - Оливковое масло 3 ложки
  - петрушка
  - Рис 300 г
  - Тертый пармезан 100 г
  - Черные оливки 1 горсть
  - черный перец
  - None

Для этого рецепта мы использовали:

Приготовление

1. Сначала приготовьте ризотто.
2. Положите оливковое масло в сковороде и обжарьте мелко нарезанный лук.
3. Добавьте очищенную тыкву, нарезанную небольшими кусочками и пусть она обжаривается в течение минуты.
4. Добавить томатную мякоть и продолжить приготовление в течение нескольких минут.
5. Добавить рис и, наливая немного овощного бульона, довести ризотто до готовности.
6. ВАЖНО! Ризотто не должно быть слишком сливочным, он должен оставаться слегка сухим. Как только рис будет готов, приправьте его тертым пармезаном, черным перцем и дайте ему остыть.
7. Тем временем можно нарезать черные оливки на маленькие кусочки. Возьмите немного риса, сформируйте маленький шарик и слегка раздавите его.
8. Сделайте глаза и рот с кусочками оливок.
9. Выпекать рисовые тыквы в духовке, разогретой до 180 градусов в течение 20 минут.
10. Украсьте петрушкой.

- Elena Laudicina