

Рисовая бомбетта



Время приготовления: 60 min.

Степень сложности: Средний

Ингредиенты (2 персоны)

• Ингредиенты

- Протертые томаты 1000g 300г
- Дольки чеснока 1
- Колбаски вердзини 4
- Овощной бульон 1/2 л
- Рис виалоне нано 140 г
- Свежий тимьян по вкусу
- Тертый сыр пармиджано реджано 50 г

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Раскрошить три колбаски вердцини и обжарить их в оливковом масле *evo* с чесноком, затем добавить ***Roti Протертые Томаты*** и рис и готовить в течение 15 минут, постепенно добавляя бульон.
2. В конце приготовления оставить на 8 минут и приготовить две бомбетты при использовании формы.
3. Перевернуть бомбетты на противень с бумагой для выпечки, выложить на каждую бомбетту половину вердзины, посыпать сыром пармиджано и свежим тимьяном.
4. Выпекать в духовке при температуре 200° в течение 7 минут.