Bomba de arroz

Tiempo de preparación: 60 min.
Dificultad: Media

Ingredientes (2 personas)

- **Ingredientes**
  - Tomate escurrido 500g 300 gr
  - Ajo 1 diente
  - Arroz vialone nano 140 g
  - Caldo vegetal ½ l
  - Parmesano 50 g
  - Salchichas verzini 4
  - Tomillo fresco c. s.

Para esta receta hemos usado:

Preparación

1. Picar tres salchichas y sofreírlas en aceite de oliva virgen extra. Añadir el***Pomì tomate escurrido*** y el arroz y cocer durante 15 minutos añadiendo el caldo poco a poco.
2. Al final de la cocción, dejar reposar 8 minutos y preparar dos bombas utilizando un molde.
3. Volcar las bombas en una fuente con papel de horno y poner en cada bomba media salchicha, parmesano y tomillo fresco.
4. Cocer en el horno a 200° durante 7 minutos.