



Zucca ripiena di riso

Ingredienti

140 gr di riso crudo

pomodoro

sale

pepe

prezzemolo

basilico

Tagliare le zucche due centimetri sotto il picciolo in modo da formare un coperchio.

Svuotarle e pulirle cercando di non rompere il fondo altrimenti fuoriesce il sugo in cottura, salare e impepare l'interno, aggiungere un filo d'olio.

Mettete in una scodella il riso, molto prezzemolo tritato, basilico, sale, olio e pepe, aggiungere il pomodoro cercando di dare una giusta consistenza.

Con questo composto riempire le zucche a due centimetri dal bordo, mettete un filo d'olio e coprite con il coperchio tagliato in precedenza.

Adagiate le zucche in una pirofila aggiungete due bicchieri d'acqua e infornate a 200° per un'ora.

Questa ricetta ha partecipato al concorso: **"Il Riso è servito"**.