

PATATE RIPIENE DI RISO E UOVO IN CAMICIA AL POMODORO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Arborio gr: 200
Patate medie n. 2 da gr: 150 caduna
Uova n. 4
Pomodori maturi n. 2
Fave pulite gr: 80
Dragoncello n.1 rametto
Aceto di vino bianco gr: 15
Concentrato di pomodoro gr: 10
Sale e pepe q.b.
Aceto Balsamico q.b.
Olio extravergine d'oliva q.b.

PROCEDIMENTO

Fate bollire il riso in acqua salata, colatelo e raffreddatelo.
Cuocete le patate ben lavate con la pelle in acqua salata.
In un altro tegame portate a 95° i 3 litri d'acqua con aggiunta dell'aceto bianco, sale ed il concentrato di pomodoro; aprite a una a una le uova e cucinatele senza guscio. Sollevaltele dall'acqua con una schiumarola ed adagiatele delicatamente su un canovaccio. Aprite le patate in due e svuotatele sino ad ottenere 4 bauletti; schiacciate la polpa e aggiungetela al riso, condite con il dragoncello tritato, le fave sguosciate cotte in acqua, i pomodori senza pelle e semi tagliati a quadretti e l'olio. Farcite con l'insalata di riso i bauletti, adagiate sopra le uova in camicia.
Guarnite con gocce di aceto balsamico e olio.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

