

## Bomba de arroz

Tempo di preparazione: 60 min

Dificultad: Medio

## **Ingredientes**

• Ajo: 1 diente

• Arroz vialone nano: 140 g

Caldo vegetal: ½ I
Parmesano: 50 g
Salchichas verzini: 4
Tomillo fresco: c. s.



## Preparación

- 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.

## For this recipe we used:

Pulpa de Tomate Orgánico 300 gr

