Pomì
O Così. O Pomì.

Bomba de arroz



Tempo di preparazione: 60 min
Dificultad: Medium

Ingredientes

- Ajo: 1 diente
- Arroz vialone nano: 140 g
- Caldo vegetal: ½ l
- Parmesano: 50 g
- Salchichas verzini: 4
- Tomillo fresco: c. s.

For this recipe we used:

Pulpa de Tomate Orgánico 300 gr



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.