

UN MESE, UN PIATTO, UNA STORIA: LUGLIO pomodori con il riso

Siamo in piena estate e fa caldo, ma contrariamente a quanto si possa pensare, è proprio in estate che invece dei fornelli, amo preparare dei piatti usando il forno. Forse perché in definitiva le pietanze si cucinano da sole, o perché non sono necessari soffritti e varie per cui non si deve stare al caldo per spadellare sui fornelli. Utilizzando il forno è sufficiente una rimescolata ogni tanto, con annessa vampata di calore sul viso, e i piatti sono pronti.

Quando ero bambina mia madre, nonostante fosse estate, mi svegliava alle 9 per andare al mare, e la mia colazione profumava di salato: verdure già cotte in forno, o parmigiana, o pomodori con il riso contornati da patate arrostate. Tutto già pronto perché si tornava alle 13 per pranzare con mio padre che aveva pausa dal lavoro.

Per questo mese voglio parlarvi del pomodoro, verdura sovrana dell'estate, e di uno dei piatti tipici della tradizione romana: i pomodori con il riso.

Numerose sono le varianti in circolazione, tutte buone purchè la materia prima sia di qualità e al giusto grado di maturazione.

Questa che segue la mia ricetta anzi, la ricetta di mia madre:

INGREDIENTI (4 persone)

6/8 pomodori rossi, rotondi e sodi (io preferisco quelli a grappolo di media grandezza)

8/10 cucchiaini di riso

4/6 patate

olio extravergine, sale, pepe, 1 spicchio d'aglio, basilico.

PROCEDIMENTO

Con un coltello dalla punta arrotondata, tagliare la calotta ai pomodori e svuotarli ponendo la polpa in una ciotola. Salarli e capovolgerli sul piano per far perdere un po' della loro acqua.

Frantumare la polpa con le mani (a me piace molto manipolare il cibo, si entra in sintonia con il piatto fin dal principio), condirla con il sale, il pepe, l'aglio tritato finemente, l'olio e il basilico spezzato tassativamente con le dita, sennò diventa scuro.

Aggiungere al tutto il riso, amalgamare bene e far riposare giusto il tempo di pelare, lavare e tagliare a tocchetti o a spicchi, le patate.

Foderare una teglia con della carta forno (la grandezza deve essere tale da contenere pomodori e patate in modo che non rimanga spazio), appoggiarvi i pomodori e riempirli con il composto di riso e polpa. Devono essere quasi completamente

pieni, non del tutto perché il riso cuocendo si gonfierà. Appoggiarvi sopra le rispettive calotte. Aggiungere le patate tutto intorno in modo da riempire bene la teglia, mettere olio e sale.

Infornare a 200° e cuocere per circa 40/50 minuti controllando ogni tanto e cercando di girare delicatamente le patate.

Una volta terminata la cottura, spegnere il forno e lasciar stiepidire il tutto. I pomodori con il riso non vanno mangiati bollenti. Potete anche anticiparne la preparazione di un giorno, saranno comunque buonissimi