SFORMATO AL BASILICO

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di riso superfino,
- 300 g di pomodorini,
- 2 grossi ciuffi di basilico,
- un ciuffo di prezzemolo,
- 100 g di pecorino grattuggiato,
- un bicchiere di olio di oliva,
- sale.

Fresco, gustoso, è un primo piatto estivo che invoglierà a mangiare anche i più inappetenti.
Lessate il riso in acqua abbondante salata, facendolo cuocere per 15 minuti mescolando di tanto in tanto.
Scolatelo e versatelo in una zuppiera, con un filo di olio, in modo che si raffreddi a temperatura ambiente.
Intanto pulite e lavate prezzemolo e basilico, tritateli insieme, tenendo da parte alcune foglie di quest'ultimo che serviranno poi per decorare il piatto.
Lavate i pomodorini, tagliatene a fette quattro e dividete gli altri a metà.
Ungete con l'olio uno stampo ad anello o uno stampo da budino.
Amalgamate il pecorino al riso, insieme all'olio e al trito di odori.
Mescolate bene, versate il riso nello stampo compattatelo con le dita e subito dopo rovesciatelo su un piatto da portata ben caldo.
Guarnite con le fettine di pomodoro, lo sformato, con i pomodorini a metà e le foglie di basilico il piatto.
Servite subito in tavola.