# ANTIPASTO DI POMODORI ALLA VALACCA

Ingredienti per 6 persone:

- 8 pomodori grandi maturi
- 1 peperone
- 60 g di riso
- 1 cucchiaio di maionese
- 2 cucchiaini di senape
- poco burro
- poco aceto di vino
- olio d'oliva
- alcune foglie di ruchetta
- alcuni ciuffetti di cerfoglia
- alcuni ciuffetti di prezzemolo
- sale
- 1 pizzico di pepe

Tagliate ai pomodori la calotta superiore e svuotateli; spolverizzateli leggermente di sale e metteteli, capovolti, su un'assicella di legno inclinata.
Dopo un'ora (quando parte dell'acqua di vegetazione sarà stata eliminata) cospargete l'interno dei pomodori con un pizzico di pepe, spruzzateli con poco aceto, poneteli in un piatto di portata abbastanza ampio e lasciateli da parte.
Fate bollire il riso in acqua salata e quando è cotto scolatelo.
Abbrustolite leggermente sulla fiamma o in forno il peperone, spellatele, tagliatelo a pezzetti e fatelo appena rosolare in olio e burro.
Aggiungeteli al riso, insieme alla maionese, alla senape, al sale, al pepe, ad un po' d'olio e mescolate bene il tutto.
Ungete leggermente di olio l'interno dei pomodori, quindi riempiteli con il composto di riso.
Guarnite i pomodori e il piatto di portata con foglie di ruchetta verde e alcuni ciuffetti di cerfoglio e prezzemolo.