

# RISO AL MAIS

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di riso,
- 200 g di mais in scatola,
- 12 pomodori perini,
- 2 spicchi di aglio,
- 12 foglie di basilico,
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva,
- 20 g di formaggio pecorino grattugiato,
- sale.

Spellare i pomodori e tagliarli a filetti.

Lessare il riso in acqua salata per 20 minuti.

Nel frattempo, in una padella, scaldare l'olio e unire l'aglio schiacciato e il pomodoro.

Cuocere a fuoco vivo per 5 minuti.

Eliminare l'aglio e unire il mais ben sgocciolato.

Farlo insaporire.

Versare nella padella il riso e cuocere, mescolando, per 5 minuti.

Levare dal fuoco e disporre nel piatto da portata.

Unire il pecorino e il basilico tritato