



## Schiacciata di Pomodoro

Domates Basti



1 kg di pomodori  
2 cipolle  
4 spicchi d'aglio  
4 pepe italiane  
1 tazzina di caffè olio d'oliva  
1 tazzina di caffè riso  
1 cucchiaino di sale  
2 zuccheri quadrati  
1 bicchiere d'acqua

- # Si levano i parti duri di pomodori poi si tagliano in rotonde poi si tagliano infine cipolle e pepe.
- # Nel pentola si mette olio d'oliva dopo aver riscaldato si aggiungono le cipolle tagliate e quando inizia a diventare trasparente si aggiungono le pepe poi aglio pestato sale e zucchero.
- # Poi si aggiorna l'hai pomodori e si mi chiedono senza fastidarsi la forma. Alla sopra si mette riso lavato e si coperta il coperchio.
- # Tra 5 minuti si aggiunge un bicchiere d'acqua calda e se ricoperta il coperchio.
- # I pomodori non si miscela know ogni tanto si muove così si cucina circa per 20 minuti.
- # Dopo aver cucinato non si apre il coperchio e si lascia riposare circa per 20 minuti poi servirsi.

Nota: Questa ricetta è della zona di Egeo.