

PRIMI PIATTI

Timballo di riso con melanzane

Tradizione: Basilicata

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Riso arborio	500 g
Pomodori pelati	1000 g
Melanzane lunghe, affettate e fritte	7
Cipolla	1
Mozzarella	1
Burro	
Formaggio parmigiano grattugiato	
Brodo	100 cl
Basilico	
Olio d'oliva	
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Rosolare la cipolla tritata nell'olio. Unire i pomodori, sale e pepe. Bagnare con un mestolo di acqua calda e lasciar cuocere per 30 minuti.
- 2 Passare il pomodoro e versarne circa 1/3 in una pentola; aggiungere il riso, farlo tostare a fuoco vivo, poi unire 100 cl brodo caldo e cuocere per 15 minuti.
- 3 A cottura ultimata mantecare con burro, parmigiano, 1/2 mozzarella, basilico e alcune fette di melanzane fritte, a pezzettini. Ungere con il burro uno stampo ad anello e spolverizzarlo con il pangrattato.
- 4 Rivestire le pareti dello stampo con le fette di melanzane rimaste, in modo che fuoriescano un po'.
- 5 Riempire con il riso, quindi ricoprire con le parti di melanzane debordanti e cuocere in forno a 200 gradi per 15 minuti circa.

6

Sfornare e capovolgere il timballo su un piatto da portata, guarnendo con la salsa, altri dadini di mozzarella e foglie di basilico.