

# TIMBALLO DI RISO CON MELANZANE



RICETTA PER 5 PERSONE.

## SVOLGIMENTO

500 grammi di riso tipo Roma  
500 ml di passata di pomodoro  
150 g di ricotta salata  
100 g di uvetta sultanina  
100 g di pinoli  
basilico quanto basta  
olio extravergine d'oliva quanto basta  
1 spicchio d'aglio  
2 melanzane medie  
peperoncino quanto basta  
Sale quanto basta

## PROCEDIMENTO :

prendiamo in un tegame mettiamo un giro d'olio EVO e friggiamo una delle due melanzane tagliate a tocchetti. copriamo sempre con M. C. Quando le melanzane risultano ben rosolati possiamo e li possiamo in un piatto. Prendiamo l'altra melanzana e la tagliamo a fettine abbastanza sottile, e friggiamo anche questi, utilizzando sempre M. C. Adagiamo Anche queste melanzane in un piatto. Nel fondo realizzato mettiamo ad appassire 1 spicchio d'aglio privato dell'anima e tritato finemente utilizzando sempre M. C. Mettiamo dentro il pomodoro lo aggiustiamo di sale e peperoncino, aggiungiamo ancora 500 ml di acqua, e versiamo il riso a pioggia, copriamo e appena l'acqua bolle abbassiamo la fiamma, e facciamo cuocere per 15 minuti. A questo punto le foglie del basilico, le melanzane fritte a tocchetti, la ricotta salata grattugiata. Mandiamo il tutto e spegniamo il gas. Foderiamo un coppa pasta con le melanzane a fettine, Riempiamo di riso e chiudiamo a fagottino. Impiattiamo e buon appetito con Magic Cooker.

Paolo Fugali