

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