

ZUPPE E MINESTRE

Minestra di melanzane e riso

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Puglia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

RISO VIALONE NANO 150 gr

MELANZANE 3

CIPOLLE 1

UOVA 1

BRODO VEGETALE 1 l

BURRO 25 gr

PARMIGIANO REGGIANO 4 cucchiaini da
tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1
cucchiaino da tavola

SALE

SALE GROSSO

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Lavate le melanzane e tagliatele a cubetti. Mettetele in una scolapasta e spolverizzatele di sale grosso, lasciatele per circa 1 ora, affinché perdano la loro acqua di vegetazione.

Passato questo tempo lavatele e asciugatele. In una casseruola, soffriggete con il burro e l'olio la cipolla tritata finemente, aggiungete le melanzane e giratele con un cucchiaio di legno, affinché non si attaccano sul fondo e non saranno bene insaporite.



- 2 Versate il brodo vegetale tiepido e fate prendere bollore.



- 3 Lasciate bollire per 5 minuti, quindi aggiungete il riso e portate a cottura.



4 In una ciotola rompete l'uovo, una presa di sale e pepe e il parmigiano, mettetelo nella casseruola continuando a mescolare.



5 Servite la minestra bollente.