

PRIMI PIATTI

Timballo di riso

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [elevata](#) PREPARAZIONE: [60 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



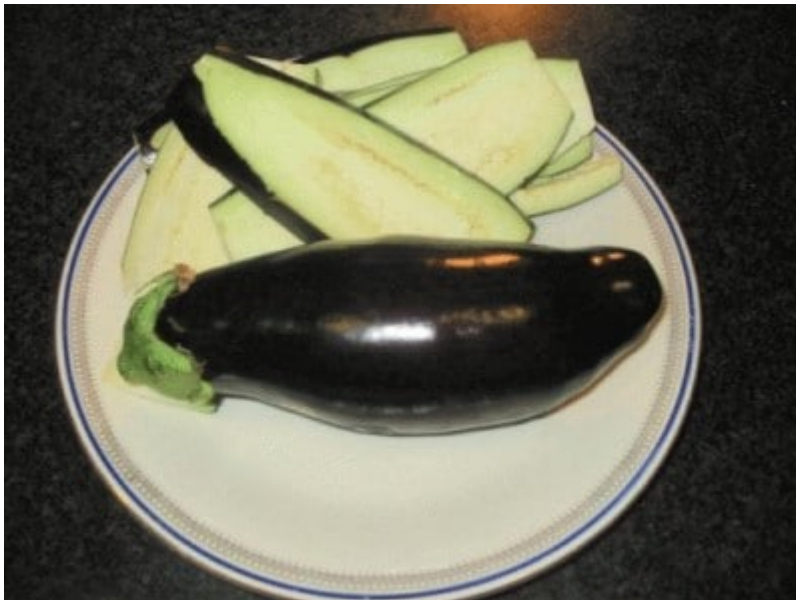
Il timballo di riso non è una ricetta rapida e neanche una ricetta light. Ma il tempo speso per prepararlo verrà ripagato da un gusto assolutamente unico. Stupenda!

100 g di piselli

2 chicchiali di concentrato di pomodoro.

PREPARAZIONE

- 1 Passata la quaresima si può fare un piattino consistente, come questo timballo. Occorrono due melanzane lunghe che tagliate a fette spesse qualcosa più di un centimetro, vanno fritte in abbondante olio di semi.





2 Fate nel contempo una salsa di pomodoro con aglio, olio e basilico.



3 Contemporaneamente preparate due uova sode.



4 Per il ragù di carne tagliate a cubetti una carota, 1\2 cipolla e un gambo di sedano, e da un fondo di prosciutto cotto ricavate dei cubetti consistenti.

Mettete a soffrigger le verdure in 2 cucchiai d'olio e 30 gr di burro.

Poi quando saranno appassite unite il prosciutto e 200 gr di tritato di manzo.



5 Fate rosolare bene, sfumate 1\2 bicchiere di marsala secco e unite 100 gr di piselli.



6 Portate avanti la cottura per 10 minuti, poi unite 2 cucchiari di concentrato di pomodoro, sciolto in 1\2 tazza d'acqua bollente.

Il concentrato usatelo se lo trovate fatto in modo artigianale, altrimenti meglio della normale passata.





7 Portate a cottura a fiamma bassissima il ragù,aggiustando di sale e pepe nero di mulinello, nel frattempo bollite 320 gr di riso, sgusciate le uova sode che si saranno raffreddate e tagliate 5-6 fettine di mozzarella.

Preparate il rivestimento dello stampo con le fettine di melanzana.





- 8 Scolate il riso e conditelo con la salsa di pomodoro, e un pò di parmigiano.
Fate sul fondo dello stampo un primo strato di riso di almeno un paio di cm e compattate bene.



- 9 Stendete poi qualche cucchiata di ragù.



- 10 Poi ancora riso e un successivo strato di rondelle di uova sode, fettine di mozzarella e parmigiano.



- 11 Finite con riso e parmigiano, compattate bene il tutto ed infornate a forno caldo per 10 minuti a 180°.



12 Fate dorare, eventualmente aiutandovi con un colpetto di grill.



13 Lasciate riposare a temperatura ambiente per almeno un 15 minuti, poi sformate sul piatto da portata, contornando con foglioline di prezzemolo.



14 Buon appetito.