PRIMI PIATTI

Timballo di riso alla Parmigiana

LUOGO: Europa / Italia / Sicilia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 70 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

Il **timballo di riso alla parmigiana** è un **primo piatto al forno** che racchiude i sapori e i profumi di una buonissima parmigiana di melanzane, perfetta in ogni occasione, questa **ricetta** trova la sua massima espressione **in estate**, quando le **melanzane** hanno la **polpa** bella compatta e **priva di acqua di vegetazione**.

Ti sto presentando una **corona di riso** ricoperta da tante **fette di melanzane**, ripiena con altre melanzane, abbondante parmigiano, basilico e salsa di pomodoro semplice, a tutto ciò aggiungiamo un **cuore filante di mozzarella**, che ti devo dire?
Non senti già l'acquolina in bocca?

Pochi e semplici ingredienti per un **primo piatto di riso al forno** adatto a ogni occasione: dal **pranzo importante** alla **gita fuori porta** grazie alla facilità con la quale possiamo porzionarlo.

Se decidi di cucinare il **timballo di riso alla parmigiana**, segui la **nostra ricetta con passo passo fotografico**, potrai ottenere una piatto perfetto, ricco di profumi e sapori mediterranei.

Sta arrivando la stagione delle melanzane! Non farti trovare impreparato, ecco alcune delle nostre ricette provate e riprovate e che riescono sempre:

Parmigiana di melanzane non fritte
Torta salata con zucchine, ricotta e melanzane
Calamarata con melanzane e bufala
Melanzane grigliate alla menta

INGREDIENTI

RISO ARBORIO o Roma - 500 gr
PASSATA DI POMODORO 750 ml
PARMIGIANO REGGIANO
GRATTUGIATO 100 gr
MELANZANE 4
MOZZARELLA 3
CIPOLLA 30 gr
BASILICO 1 mazzetto
ZUCCHERO 1 pizzico
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
OLIO DI SEMI per friggere -
SALE
PEPE

INGREDIENTI PER IMBURRARE

BURRO
PANGRATTATO

PREPARAZIONE

1 Per la realizzare il timballo di riso alla parmigiana, devi iniziare dalla preparazione delle melanzane e del sugo al basilico. Procedi in questo modo:

Lava e togli le estremità alle melanzane, taglia due melanzane a fette spesse circa mezzo cm. e taglia le restanti melanzane a cubetti.

Friggi le fette di melanzana con un pizzico di sale in superficie, falle dorare prima da un lato e poi dall'altro, quando saranno cotte mettile in uno scolapasta per eliminare l'olio in eccesso.

Procedi friggendo anche le melanzane a cubetti con un pizzico di sale, anche queste vanno fatte scolare a fine frittura. Non saltare questo passaggio altrimenti il timballo risulterà troppo unto e slegato.

Prepara anche la salsa di pomodoro in questa fase del procedimento:

in una pentola metti la cipolla tagliata finemente con un po' di olio, lasciala soffriggere un paio di minuti a fuoco medio. Aggiungi la passata di pomodoro, un bicchiere di acqua, un cucchiaino di sale, un pizzico di pepe e qualche foglia di basilico, mescola, copri con un coperchio e lascia cuocere fin quando si addensa. Aggiungi un pizzico di zucchero e qualche altra foglia di basilico, fai cuocere per circa 15 minuti.

Mentre il sugo termina la cottura, taglia anche le mozzarelle a cubetti e lasciale sgocciolare.

infine in una pentola con abbondante acqua salata, cuoci il riso, sarà pronto 5 minuti prima di ultimare la cottura, deve restare un po' duro ma non croccante. Sgocciola e lascia raffreddare qualche minuto.

N.b. il tempo di cottura del riso è scritto sulla sua confezione.

2 Adesso che hai tutti gli ingredienti cotti e pronti per l'utilizzo, è il momento di creare il meraviglioso timballo di riso alla parmigiana:

Prendi uno stampo per una ciambella grande, passaci uno strato di burro in tutta la superficie, butta un pugno di pangrattato nello stampo e facendo alcune rotazioni, fai in modo che il pangrattato aderisca al burro. Tutto l'interno dello stampo ne dovrà risultare rivestito.

Fodera le pareti interne dello stampo a ciambella con le fette di melanzane fritte, sopra le fette di melanzane aggiungi qualche foglie di basilico spezzettata con le mani.

In una ciotola, versa il riso cotto e scolato, condiscilo con la salsa di pomodoro lasciandone da parte circa 4 cucchiai che ti serviranno successivamente. Mescola bene fino a che il riso non abbia preso un bel colore di sugo uniforme.

3 Aggiungi le melanzane a cubetti al riso, mescola, continua unendo altre foglie di basilico spezzettate e infine 80 grammi di formaggio grattugiato. Versa metà del riso condito sopra le melanzane nello stampo e pressalo ai lati, lascia una scanalatura centrale che gira tutto lo stampo, servirà a contenere il cuore di mozzarella.

4 Aggiungi la mozzarella già tagliata e scolata e copri con il rimanente riso, compatta bene

con il dorso di un cucchiaio. Finisci la preparazione distribuendo sulla superficie del riso i restanti 4 cucchiai di salsa al pomodoro e una spolverizzata di formaggio grattugiato.

Preriscalda il forno in modalità statica a 200 gradi, metti lo stampo con il timballo nel ripiano centrale e fai cuocere per 40 minuti o comunque fino a quando si sarà formata una deliziosa crosticina in superficie.

Quando il timballo di riso sarà cotto, toglilo dal forno e aspetta qualche minuto prima di girarlo su un piatto da portata di misure adeguate. Taglia il timballo a fette e servilo caldo e fumante o anche a temperatura ambiente.

Conservazione

Il timballo di riso alla parmigiana si conserva fino a 2 giorni in frigorifero, chiuso ermeticamente in un contenitore. Si può conservare anche in freezer, basterà scongelarlo mettendolo qualche ora a temperatura ambiente per poi riscaldarlo nel forno o forno a microonde oppure potete scongelarlo direttamente in forno.

Consigli e idee

Se non hai uno stampo per ciambella, puoi utilizzare una teglia rotonda del diametro di 24 cm.

Se pensi di servire il timballo di riso per un buffet o per un rinfresco, puoi anche preparare tanti

timballini in stampi per muffin usa e getta, così che gli ospiti possano servirsi direttamente nelo stampo senza il problema di doverlo sformare.

Se hai preparato il timballo per una gita fuori porta, ti consiglio di trasportarlo direttamente nello stampo in modo che arrivi integro a destinazione.