

PRIMI PIATTI

Riso gratinato alla siciliana

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

Riso
melanzane
salsa di pomodoro
parmigiano grattugiato
olio d'oliva
formaggio a pasta molle tipo scamorza
basilico
prezzemolo
sale.

PREPARAZIONE

1 Preparare la salsa di pomodoro, affettare le melanzane, e grigliarle.



2 Tagliarle a pezzi e in una pentola rosolarle a fuoco vivo 2 minuti con olio d'oliva.



3 Unire poi la salsa.



4 Aggiustare di sale e pepe e cuocere per 5 minuti.

Unire in quantità a piacere basilico e prezzemolo.



5 Nel frattempo cuocere il riso.



6 Preparare una teglia da forno con olio d'oliva



7 Scolare il riso e unirlo alle melanzane



8 Mescolare bene e unire parmigiano grattugiato.



9 Il formaggio a cubetti.



10 Dopo aver mescolato bene mettere il riso nella teglia.



11 Cospargere di abbondante parmigiano.



12 Irrorare con olio d'oliva.



- 13 Mettere in forno a gratinare per 10 - 15 minuti a 200° circa e comunque fino a quando si formerà una bella crosticina.



