



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001079

Registrata in data 20 Feb 2017 alle ore 10:48

da SONIA TORTORA

Timballo di melanzane, cereali e corbarino

Questo contorno riporta sulle nostre tavole il piacere di assaporare antichi cereali e pomodori rari, che uniti ad aromi e verdure della nostra terra regalano gusti intensi e piaceri del palato.

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 4 persone

200 g di melanzane
50 g di acciughe
150 g di pomodorini Corbarino
150 g di grano cotto Chirico
100 g di farro
aglio n.1 spicchio
capperi q.b.
latte q.b.
burro una noce
farina
sale q.b.
olio evo q.b.

Preparazione

Lavare le melanzane e tagliarle a fette abbastanza sottili con una mandolina (tenendo da parte le bucce), poi in una padella molto calda scottarle qualche minuto in modo che perdano acqua e diventino dorate.
Prendere degli stampi da forno monoporzione, oliarli e adagiarvi le fette di melanzane facendo attenzione che aderiscano in tutti i lati e che ne avanzi una parte da richiudere una volta inserito il ripieno.
In un pentolino mescolare il grano con una noce di burro e il latte e scaldare cinque minuti unendo le acciughe poco prima di spegnere il fuoco, mentre in una pentola a parte cuocere il farro.
Tagliare a cubetti sottili i pomodorini Corbarino e cuocerli in un tegame con un filo d'olio, qualche capperi e uno spicchio d'aglio in modo che non si disfino del tutto.
Una volta pronto il farro amalgamarlo con il grano e le acciughe, unire il pomodoro e inserire il tutto come ripieno dei timballi.
Livellare la superficie con il dorso di un cucchiaio e chiudere con le fette di melanzane che fuoriescono dagli stampi.
Cuocere a 180° per circa 15 minuti mettendo in forno anche le bucce di melanzana tenute da parte e tagliate a striscioline sottili.
Impiattare capovolgendo i timballi su un piatto da portata e guarnendo con le bucce di melanzana passate al forno.

Vino consigliato

Tocai friulano doc, vermentino, sambuca di Sicilia bianco doc