

47-Timballetto di riso ripieno di carciofi e fontina su salsa allo zafferano e julienne di melanzane

Ingredienti: questi quantitativi vanno bene per 3 timballetti (con formine da 100-120 ml). Riso 160 g, Cipolla, Vino bianco, Brodo vegetale 1 litro, Sale, Burro 15 grammi, Parmigiano 20 grammi, Pangrattato

Per la salsa: Panna 100 g, Zafferano 1 bustina, (Parmigiano 15 g opzionale), Farina o maizena 1 cucchiaino, Carciofi 2, Aglio, Olio d'oliva, Fontina 50 g, Melanzane (opzionali)

Preparare un soffritto di cipolla, aggiungere il riso, tostare, bagnare col vino bianco e lasciare sfumare, salare, aggiungere il brodo e continuare la cottura, mantecare con burro e parmigiano, alla fine il riso deve risultare piuttosto asciutto.

Privare i carciofi delle foglie esterne, del gambo e delle barbe, tagliare a julienne e stufare in casseruola con olio, burro e spicchio d'aglio, se necessario bagnare con brodo, a fine cottura devono risultare asciutti, una volta freddi unire alla fontina tagliata a cubetti.

Disporre il riso in formine monoporzionamento imburrate e spolverate con pangrattato, creare al centro un foro e metterci qualche cucchiaino di ripieno, chiudere con altro riso e spolverare leggermente con pangrattato, gratinare in forno a 200° per 15 minuti.

Per la salsa, unire 100 grammi di panna, 1 bustina di zafferano 1 cucchiaino raso di farina e sale, porre sul fuoco e far bollire per un minuto, versare sul timballo e sul piatto al momento di servire.

Pelare a zebra le melanzane e tagliarle a julienne, passarle in farina e friggere in olio abbondante, lasciare sgocciolare su carta paglia, salare e servire con il riso.