



CUCINA CON NOI!

# Timbalo di Melanzane e orzo alle verdure con pomodoro fresco e basilico

## INGREDIENTI

100 g Orzo perlato Orogel

---

1 carota

---

1 sedano

---

1 porro

---

1 zucchina

---

1 peperone giallo

---

1 peperone rosso

---

## 10 Melanzane grigliate Orogel

---

4 pomodori maturi ramati

---

10 foglie di basilico

---

sale

---

pepper

---

olio extravergine d'oliva

---

4 fette di Prosciutto Crudo di Parma

---

una manciata di Parmigiano Reggiano

---



60



4



Media



Contorni

### Preparazione

1

Scottare l'orzo perlato in acqua fredda salata e aromatizzata, con porro e sedano. Scolare e raffreddare. Pulire le verdure, tagliarle a cubetti e cuocere in padella con olio extravergine d'oliva, sale e pepe. Aggiungere una manciata di Parmigiano Reggiano.

2

Portare a temperatura le melanzane, condire con olio extravergine d'oliva, sale, prezzemolo, aglio tritato. Foderare uno stampino del diametro di 8 cm, all'interno aggiungere l'orzo e le verdure, chiudere con una fetta di melanzana grigliata.

3

Togliere la buccia e i semi dei pomodori, mettere la polpa in un contenitore con olio extravergine d'oliva, sale, pepe e foglie di basilico; frullare per rendere il composto come una crema.

4

Versare sul piatto il pomodoro, il timballo al centro leggermente scaldato in forno e sopra una fetta di prosciutto crudo di Parma essiccato in forno a 150°C per 10 minuti. Decorare con foglie di basilico.

