



Bimby: Ventagli di melanzane - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

Ingr. x 4: 250 g di riso integrale, 2 melanzane mediopiccole, 2 pomodori maturi e sodi, una grossa cipolla, 2 spicchi d'aglio, una foglia d'alloro, timo, maggiorana, pinoli, foglie di basilico, olio, sale, pepe. Per le schiacciatine: 100 g di speck, 100 g di ricotta romana, 12 misurino di pangrattato, 12 misurino di parmigiano grattugiato, un uovo, pepe, sale.

Preparazione: Sbucciare le melanzane, tagliarle a fette di un cm, salarle e metterle in un colapasta per un'ora, per fargli perdere l'acqua. Mescolare in una ciotolina sale, pepe, timo, maggiorana e alloro spezzettato e tenere da parte. Inserire nel boccale, dal foro del coperchio con lame in movimento vel 5, cipolla e aglio: 10 sec vel 5. lavare bene le fette di melanzane, tagliarle in lunghezza lasciandole attaccate sul fondo dalla parte del gambo, formando così dei ventagli. Farcire i ventagli fra le listarelle col trito di cipolla, disporli nel varoma, irrorarli con l'olio, cospargerli con fettine di pomodoro, col rimanente trito e col sale aromatizzato. Preparare le schiacciatine: inserire nel boccale, dal foro del coperchio con lame in movimento vel 5, lo speck: 20 sec vel 5. Aggiungere tutti gli altri ingredienti: 20 sec vel 6. Con l'impasto ottenuto formare delle piccole ruote schiacciate e disporle nel vassoio del varoma unto. Senza lavare il boccale inserire un litro d'acqua e posizionare il cestello col riso: 40 min varoma vel 2. Dopo 15 min aggiungere 2 misurini d'acqua calda, posizionare il varoma completo sul boccale e continuare la cottura. A cottura ultimata adagiare il riso in un piatto caldo, disporre i ventagli di melanzane, le schiacciatine e irrorare con olio crudo. Decorare con fettine di pomodoro crudo, foglie di basilico e pinoli.