

La ricetta dello sformato di riso e melanzane alla Palermitana

Autore: Redazione

Data: 18 Maggio 2020



La ricetta dello **sformato di riso e melanzane alla Palermitana** è davvero irresistibile. Si tratta di un primo piatto della [cucina siciliana](#) ricco e **gustoso**, che tuttavia è composto da ingredienti abbastanza semplici. Le [melanzane](#) sono un grande classico della cucina dell'Isola e tornano spesso.

Il loro punto di forza sta nella loro versatilità, perché si prestano benissimo a mole preparazioni, alcune delle quali molto note, come la classica [caponata](#). Questo sformato può essere **perfetto per il pranzo della domenica**, o anche per un'occasione speciale.

Sformato di Riso e Melanzane

Ricetta Sformato di riso e melanzane alla Palermitana

- Tempo di preparazione: 15 minuti
- Tempo di cottura: 1 ora e 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

- 400 gr di riso
- 50 gr di caciocavallo grattugiato
- 1 cipolla
- 5 dl di passata di pomodoro
- 2 melanzane
- 1 ciuffo di basilico
- pangrattato olio evo, burro, sale e pepe q.b.

Procedimento

1. Per fare lo sformato di riso e melanzane, fate appassire mezza **cipolla tritata** in un tegame con poco olio.
2. Aggiungete la passata di pomodoro, una presa di sale, una spolverata di pepe e le foglie di basilico, quindi cuocete, su fiamma moderata, per 20 minuti.
3. Lavate le **melanzane** e affettatele.
4. Cospargetele di sale e mettetele in un colapasta, così perderanno il liquido di vegetazione.
5. Lasciatele così per mezz'ora, poi sciacquatele, asciugatele e friggetele in olio caldo.
6. A fine cottura, adagiatele su carta assorbente, in modo che perdano l'unto in eccesso.
7. Lessate il riso in acqua salata, scolatelo al dente e conditelo con il **sugo** e i due terzi del **caciocavallo**.
8. Versatene metà in una teglia imburrata, con il fondo foderato di fette di melanzane.
9. Adagiate un secondo strato di melanzane e un altro di riso.
10. Cospargete la superficie di pangrattato, mescolato con il caciocavallo rimasto e infornate lo sformato a 200° per mezz'ora.

Buon appetito!

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/sformato-di-riso-e-melanzane-alla-palermmitana-ricetta/>

Generato il 14/05/2025