# La ricetta degli chef Apci: timballo di melanzane e orzo alle verdure

timballo-8d6c416e

Lo chef Omar Viero di Schio (Vicenza) propone la ricetta di un timballo di melanzane e orzo alle verdure con pomodoro fresco e basilico

**Ingredienti per 4 persone**

gr 100 Orzo perlato; n. 1 Carota; n. 1 Sedano; n. 1 Porro; n. 1 Zucchina; n. 1 Peperone Giallo; n. 1 Peperone Rosso; n. 10 Melanzane grigliate; n. 4 pomodori maturi ramati; n. 10 Foglie di basilico; Sale; Pepe; Olio extra vergine d'oliva; n. 4 Fette di Prosciutto Crudo di Parma.

**Procedimento**

Scottare l'orzo perlato in acqua fredda salata e aromatizzata, con porro e sedano. Scolare e raffreddare. Pulire le verdure, tagliare a cubetti e cuocere in padella con olio extravergine d'oliva, sale e pepe. Aggiungere una manciata di Parmigiano Reggiano. Portare a temperatura le melanzane, condire con olio extra vergine d'oliva, sale, prezzemolo, aglio tritato; foderare uno stampino del diametro di otto centimetri, all'interno aggiungere l'orzo e le verdure, chiudere con una fetta di melanzana grigliata. Togliere la buccia e i semi dei pomodori, mettere la polpa in un contenitore con olio extra vergine d'oliva, sale, pepe e foglie di basilico; frullare per rendere il composto come una crema. Versare sul piatto il pomodoro, il timballo al centro leggermente scaldato in forno e sopra una fetta di prosciutto crudo di Parma logo Apciessiccato in forno a 150°C per dieci minuti. Decorare con foglie di basilico.

***Apci*** *- Migliaia di autorevoli chef, affiancati da validi colleghi ristoratori, con il supporto logistico e operativo di un team selezionato di professionisti, una presenza dinamica e frizzante a garanzia del successo dei più importanti format ed eventi enogastronomici. Sono questi gli ingredienti della famiglia delle berrette bianche dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani.*

**La ricetta degli chef Apci: Cocotte di verdure affogate al vino**

Verdure surgelate, qualità e praticità sottozero

**Verdure surgelate, i termini che occorre conoscere**