

<b>TERZA CLASSIFICATA</b>	
Autore ricetta	Raffaella Mendolia
Nome della ricetta	timballo e polpette sorprendenti
Tipologia	Piatto unico
Ingredienti conquistati ed utilizzati	1 fetta di arrosto di vitello 1 fetta di prosciutto cotto 1 uovo sodo 150 grammi di melanzane alla parmigiana 2 salsicce cotte alla griglia 3 cucchiaini di purea di patate 4 cucchiaini di fagioli bolliti 4 cucchiaini di lenticchie cotte in pentola 40 grammi di spaghetti all'olio o burro 50 grammi di ricotta affumicata 50 grammi di risi e bisi Mezza cipolla Mezzo vasetto di yogurt al naturale
Ingredienti bonus	5 fette di pane secco
Non ingredienti	Sale, pepe, altre spezie
Difficoltà di preparazione	facile
Descrizione della preparazione	
<p>Preparazione polpette</p> <p>Tritare la fetta di arrosto col prosciutto, le due salsicce, unire l'uovo sodo e la purea di patate. Amalgamare con parte del pane secco ammorbidito nel latte, regolare sale e pepe e formare delle palline. Ridurre le altre fette in pangrattato e passare le polpette, disporle su una teglia e cuocere in forno per 20' a 180° C.</p> <p>Nel frattempo preparare il timballo a sorpresa: unire i risi e bisi, la ricotta affumicata, le melanzane alla parmigiana a tocchetti con gli spaghetti. Comporre uno strato di spaghetti e uno con il riso, pressare bene e cuocere in forno 10' a 180° C, sfornare, lasciare intiepidire</p> <p>Accompagnare il piatto con la salsa fresca preparata frullando lo yogurt, la cipolla i fagioli e le lenticchie e un pizzico di curry</p>	
Tempo di esecuzione	60 minuti