

Involtini di melanzane e pesce spada

Gli **involtini di melanzane e pesce spada** sono un secondo piatto tipico della cucina siciliana, dove il sapore unico delle melanzane si sposa con quello del pesce spada e dei pinoli. Se trovate della buona uvetta, di qualità, potete aggiungerla agli ingredienti. I siciliani la mettono, ma è difficile trovarne di così buona al di fuori di questa magnifica isola.

Per la preparazione di questi involtini è necessario che il pesce spada sia affettato molto finemente, a carpaccio. Se non lo trovate o non siete capaci di affettarlo così finemente potete sostituirlo con il **pesce spada affumicato**.

Gli **involtini di melanzane e pesce spada** sono ottimi appena preparati, ma anche tiepidi o freddi. Si conservano un giorno in frigorifero e si possono consumare il giorno successivo, lasciandoli mezz'ora a temperatura ambiente per intiepidirsi.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **450Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 2 melanzane oblunghe di media grandezza
- Aceto di vino bianco
- Sale
- Olio extravergine di oliva
- 1 spicchio di aglio
- 20 g di pecorino siciliano grattugiato
- 20 g di pane grattugiato
- Origano
- 250 g di pesce spada affettato molto finemente
- 40 g di pinoli
- Pepe nero macinato al momento

PREPARAZIONE

- Lavare le melanzane, eliminare l'estremità con il picciolo e tagliarle a fette nel senso della lunghezza di un centimetro scarso di spessore.
- Man mano che si tagliano metterle in una ciotola con acqua e aceto. La proporzione giusta è un cucchiaino di aceto per ogni litro d'acqua.
- Quando sono tutte pronte, metterle su uno strofinaccio pulito, asciugarle e salarle in superficie. Metterle in un colapasta tutte in verticale e lasciarle scolare per una decina di minuti. Tamponarle con carta da cucina dopo il riposo per eliminare il siero in eccesso.
- Scaldare una piastra, ungerla con un filo d'olio e grigliare le melanzane due minuti per lato. Devono diventare morbide, ma non spaccarsi. Ritirarle e disporle tutte stese su un tagliere.
- Spellare l'aglio e tritarlo finemente, oppure spremerlo con l'apposito attrezzo.
- Mescolare in una ciotola il pecorino grattugiato con il pangrattato, l'aglio tritato e un pizzico di origano.
- Distribuire sulle fette di melanzana le fettine di pesce spada, i pinoli e il trito aromatico. Spolverizzare con una macinata di pepe e condire con un filo d'olio.
- Arrotolare ogni melanzana a involtino, compattare bene con le mani e utilizzare uno stuzzicadenti per tenere in forma.
- Ungere una teglia da forno, disporvi gli involtini, unire un filo d'olio e cuocere per 10 minuti a 220° C.
- Servire gli involtini caldi o tiepidi. Sono ottimi anche freddi, soprattutto dopo un giorno di riposo.

STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

