

Le ricette della Strega (a cura di Adele Susino)

24 Giugno 2019



Timballo di melanzane e pesce sciabola

Ingredienti:

3 melanzane, pesce sciabola sfilettato, 1 mazzo di prezzemolo, 2 cucchiaini di capperi, 1 spicchio d'aglio, 1 ciuffo di menta, 1 peperoncino, 2 cucchiaini di mandorle tritate, q.b. di sale e olio evo, q.b. di pangrattato, q.b. di farina per impanare, olio di semi di arachide per friggere

Preparazione:

Tagliare a fette le melanzane e, dopo averle tenute in acqua e sale, infarinarle e friggerle in olio profondo, metterle da parte. Infarinare i filetti di pesce e friggerli. Frullare insieme il prezzemolo, la menta, i capperi, il peperoncino e le mandorle, aggiungendo olio fino ad ottenere una salsa fluida. Sistemare in una pirofila, a strati, le melanzane e il pesce, avendo cura di bagnare ogni strato con la salsa, terminare con una generosa spolverata di pangrattato. Infornare a 180 gradi fin quando si forma una crosticina croccante. Servire tiepido.

Se si vuole evitare il passaggio in forno aggiungere al pesto dell'aceto di vino bianco, fare sempre gli strati e consumare il timballo dopo averlo fatto riposare alcune ore.