

Parmigiana di pesce spada e melanzane

Tempo di preparazione: 125 min

Difficoltà: Medium



Ingredienti

- Basilico: q.b.
- Cipolla: 1
- Formaggio grattugiato: 150 gr
- Melanzane lunghe: 600 gr
- Olio evo: q.b.
- Pesce spada: 500 gr
- Sale e pepe: q.b.

Preparazione

La **parmigiana di pesce spada e melanzane** è un primo piatto di pesce molto sfizioso. Ecco come preparare una ricetta dal gusto irresistibile, immancabile in un menu di pesce gustoso, perfetta per deliziare il palato di famiglia e amici

- Taglia a rondelle le melanzane e mettile in acqua salata per circa 30 minuti. Lascia scolare bene e mettile da parte;
- Accendi il forno a 200 gradi;
- In una pentola, rosola leggermente in olio la cipolla tagliata in due, aggiungi la passata di pomodoro e due, tre foglioline di basilico, sale e pepe e lascia cuocere per circa 40 minuti; elimina la cipolla;
- Sciacqua le **fette di pesce spada** e mettile a gocciolare in uno scolapasta;
- Nel frattempo disponi le fette di melanzane in una placca da forno rivestita di carta forno e lascia cuocere 10 minuti per lato, ma attenzione e non farli seccare;
- È il momento di assemblare. Scegli se servire la parmigiana di pesce in un'unica pirofila o in singole porzioni;
- Versa sul fondo della pirofila un cucchiaino di **passata di pomodoro Pomì**, giusto per "sporcarla";
- Fai il primo strato con le melanzane, aggiungi un po' di salsa, una spolverata di parmigiano, fai uno strato con il pesce spada e prosegui così fino all'ultimo strato che completerai con salsa e formaggio abbondante;
- Metti in forno per circa 20 minuti, dando infine 5 minuti di grill alla massima temperatura;
- Lascia riposare la parmigiana di pesce per 10 minuti prima di servirla.

For this recipe we used:

Passata Classica 2
bottiglie

