

Parmigiana di pesce spada

La parmigiana di pesce spada, melanzane e mozzarella, preferibilmente di bufala, è una ricetta tipica della cucina siciliana. Vi consiglio di provarla e sono certa che la rifarete ancora e ancora!



Ingredienti

- **Melanzane** 800 g
- **Pesce Spada** 500 g
- **Passata Di Pomodoro** 600 ml
- **Mozzarella** (preferibilmente di bufala) 200 g
- **Parmigiano Reggiano Grattugiato** 1 cucchiaio
- **Pangrattato** 1 cucchiaio
- **Aglio** 1 spicchio
- **Basilico** q.b.
- **Olio Extravergine D'oliva** q.b.
- **Olio Di Semi Di Arachide** q.b.
- **Sale** q.b.

Preparazione



2.

Come preparare la Parmigiana di pesce spada

Lavate le melanzane, asciugate e tagliatele a fette dello spessore di circa 1/2 cm (1).

Scaldate in una padella abbondante olio di semi e friggetevi le melanzane per pochi minuti (2) fino a quando saranno leggermente dorate. Man mano che le fette di melanzane sono pronte adagiatele su alcuni fogli di carta assorbente (3).



3.

Fate dorare uno spicchio d'aglio con un filo d'olio d'oliva (4); aggiungete la passata di pomodoro e allungate con poca acqua (5). Profumate con qualche foglia di basilico, salate (5), mescolate, coprite e lasciate cuocere la passata per circa 10 minuti.



Quando avrete le melanzane e la salsa di pomodoro pronte, pulite le fette di pesce spada, eliminando la pelle e qualche eventuale ossicino, quindi sciacquatele e tamponatele con della carta assorbente.

Accendete il forno a 200° (io ventilato).

Tagliate la mozzarella a fette e strizzatele leggermente.

Ponete un po' di salsa di pomodoro sul fondo di una pirofila (7) (io ho utilizzato una pirofila di cm 20 x 20). Fate uno strato di melanzane senza lasciare spazi vuoti (8). Cospargete con un pizzico di sale. Proseguite formando uno strato con le fette di pesce spada e conditele con qualche pizzico di sale (9).

5.



Fate uno strato di salsa e poi uno di mozzarella (10). Ancora melanzane (11) e terminate con la salsa (12).



7.

Mescolate in una ciotolina un cucchiaio di parmigiano e un cucchiaio di pangrattato (13). Cospargete il composto sulla parmigiana (14).



Cuocete nel forno già caldo a 200° per circa 20 minuti, fino a quando si sarà formata in superficie una crosticina dorata.

Sfornate e lasciate riposare la parmigiana per almeno 15 minuti prima di servirla.