

Parmigiana con melanzane e pesce spada

Sintesi

- Tempo: 3 ore
- Difficoltà: bassa
- Dosi per: 4 persone
- Gluten free

Ingredienti

- 4 melanzane
- 2 mozzarelle
- Parmigiano reggiano q.b.
- Salsa pomodoro
- 2 fette di pesce spada
- Olio

Procedimento

- Tagliare le melanzane a fette, mettere il sale e lasciare spurgare
- Spennellare con olio
- Cuocere in forno 15 /20 minuti
- Tagliare le fette di pesce spada in $\frac{2}{3}$ pezzi, batterle con pestacarne con delicatezza
- Tritare la mozzarella
- Cuocere la salsa con un po' di olio, aglio e un pizzico di sale
- In una teglia mettere olio, uno strato di melanzane, pomodoro, mozzarella, parmigiano e pesce spada
- Fare altri strati
- Terminare con melanzane mozzarella e parmigiano
- Cuocere in forno a 180° per 30 minuti circa

Note di Mina

Impegnativa come tempi di preparazione ma si può preparare il giorno prima ed è ancora più buona.