Parmigiana leggera al pesce spada. Non la solita!

…ma non la classica parmigiana di melanzane!
In genere (praticamente sempre!) quando sono a casa da sola mi arrangio con quanto c'è di più sbrigativo.
Difficilmente mi vien voglia di CUCINARE nel vero senso della parola (e dire che invece, per chiunque altro, cucinerei il mondo!); è già tanto metter su l'acqua per la pasta!
Oggi invece mi andava di "trattarmi bene" (forse sarà per questo che minaccia pioggia?!?!?!) e visto che avevo un avanzo di melanzane grigliate e della polpa di pomodoro in conserva, preparata dalle sante mani della mamma la scorsa estate, mi sono ricordata di una ricetta trovata un bel po' di tempo fa, credo su un numero di Cucina No Problem (forse un paio d'anni) che mi aveva colpito, ma che alla fine, a forza di rimandare…amen, era finita nel dimenticatoio.
Mettici poi la fase di antipatia per il salmone (e fratelli) affumicato….
Beh, visto che da poco col salmone ho riallacciato rapporti d'amicizia e che ne ho qualche confezione in frigo per non deludere le offerte natalizie…ok, oggi aggiudicata la parmigiana di melanzane al salmone e per una volta faccio la cavia di me stessa!
A dire il vero la ricetta originale recitava carpaccio di pesce spada ma si fa quel che si può!!!
Immagino che con il pesce spada fresco sia ottima e forse con un gusto più delicato, ma anche con il salmone affumicato devo ammettere che merita.
Sì, sì oggi sono stata proprio soddisfatta del mio pranzetto ^_^
Dai, ora vi trascrivo la ricetta, quella originale con in rosso le mie variazioni e buona parmigiana…

PARMIGIANA LEGGERA di MELANZANE con CARPACCIO di SALMONE

Print
Prep time
1 h

Cook time
45 mins
Total time
1 h 45 mins

Per 4 persone
Author: Federica
Recipe type: Secondi piatti
Serves: 4
Ingredienti

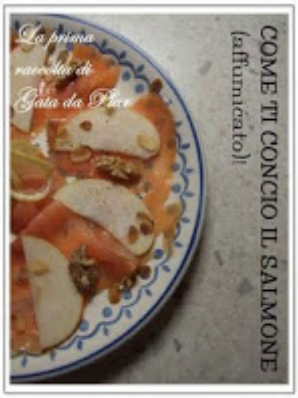
- 1 kg di melanzane (lunghe o tonde a piacere)
- 400 gr di carpaccio di pesce spada (o 200 gr di salmone affumicato)
- 2 uova
- passata di pomodoro (o polpa a pezzetti)
- 1 cipolla
- abbondante basilico
- origano
- parmigiano grattugiato
- poco pangrattato
- olio evo
- sale
- pepe nero (o peperoncino in polvere)

Procedimento

1. Lavare le melanzane, spuntarle, tagliarle a fette abbastanza sottili e grigliarle su una piastra ben calda.
2. In un tegame soffriggere un pezzetto di cipolla con poco olio, aggiungere la passata (polpa) di pomodoro (meglio ancora in stagione del pomodoro fresco a pezzetti), abbondante basilico, regolare di sale, insaporire a piacere con una macinata di pepe o (una punta di peperoncino) e cuocere fino a che la salsa sarà addensata ma non troppo ristretta.
3. In una pirofila leggermente oliata (l’ho rivestita di carta forno) fare un primo strato di fette di melanzane,

distribuire sopra uno strato di fette di salmone, proseguire con uno strato di salsa, cospargere con una generosa manciata di parmigiano (NON inorridite…ci sta a meraviglia! e sono quella che detesta il formaggio sulla pasta!) e un pizzico di origano (ma poco, altrimenti il gusto è troppo intenso).

4. Proseguire alternando gli strati fino ad esaurire gli ingredienti, e terminare con uno strato di melanzane.
5. Sbattere le uova con un pizzico di sale e versarle uniformemente sul tortino di melanzane, cospargere con una manciata di parmigiano (mista a poco pangrattato) e infornare a 200°C per circa 45 minuti, fino a che la superficie risulterà bella dorata.
6. Aspettare qualche minuto prima di servire.

Note
Per velocizzare la ricette, potete lasciar scongelare 400 gr circa di melanzane grigliate a temperatuta ambiente. Anche la resa sarà resa perchè non rilasciano acqua durante la cottura del tortino.

Come ti concio il salmone 2…la vendetta! Gata…sullo scadere del tempo, l’accetti ancora?