



PARMIGIANA FUOCO ED ONDE - QUANDO LA MELANZANA VA IN CROCIERA COL SALAMINO MA TORNA A CASA COL GAMBERO



“Parmigiana fuoco ed onde” è il tipo di piatto che farebbe piangere un napoletano, ma solo dopo averne mangiato tre porzioni. È un’ode al caos controllato: melanzane che si credono barche, gamberetti che fanno surf nel pomodoro, e salamino piccante che entra in scena come il cugino punk della tradizione. Ecco la ricetta, servita con un pizzico di anarchia gastronomica.

Ingredienti

- 2 melanzane grandi (quelle viola, non quelle che sembrano zucchine depresse)
- 200 g di gamberetti sgusciati (freschi o surgelati, ma non radioattivi)

- 150 g di salamino piccante da pizza (quello che ti fa sudare anche solo a guardarlo)
- 400 g di passata di pomodoro (non quella che sa di cartone, grazie)
- 250 g di mozzarella julienne Santa Lucia (puoi usare anche la senza lattosio, non ti giudico... troppo)
- 100 g di parmigiano grattugiato (non quello già grattugiato da mesi)
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale e basilico (per fingere che ci sia un piano)

Procedimento

1. Taglia le melanzane a metà per il lungo, come se stessi aprendo un libro di cucina che non leggerai mai. Incidi la polpa a griglia, spennella con olio e mettile in forno a 180°C per 50 minuti. Bassa temperatura, lunga attesa: come una relazione complicata.
2. Nel frattempo, in una padella, fai saltare il salamino piccante con un filo d'olio. Quando inizia a profumare come una pizzeria alle 2 di notte, aggiungi i gamberetti. Falli cuocere finché non smettono di sembrare tristi.
3. Aggiungi la passata di pomodoro, sale e basilico. Cuoci per 10 minuti, giusto il tempo di chiederti perché non hai ordinato una pizza con salamino piccante e cipolla.
4. Tira fuori le melanzane dal forno e con un cucchiaino crea una leggerissima cavità nella polpa. Non scavare, non stai cercando il Santo Graal.
5. Riempile con il sugo di pomodoro, salamino e gamberetti, poi aggiungi mozzarella a cubetti e una generosa pioggia di parmigiano. Se non gratini, non sei nessuno.
6. Inforna di nuovo a 200°C per 15 minuti, finché la superficie non diventa dorata e croccante come le tue illusioni dopo una cena di famiglia. Controlla sempre bene per evitare che da oro diventino carbone che è un attimo!

7. Servi ben calde, magari su un piatto elegante, fingendo che sia un piatto gourmet e non una bomba atomica calorica con l'anima.