



MELANZANA GLASSATA CON SALSA DI ACCIUGHE E PAN TOSTATO



Ingredienti

1kg di melanzane striate oblunghe (molto sode)
500ml di olio extravergine di oliva
100g di miele italiano delicato (sulla o tiglio)
50 ml di salsa di soia
Erbe aromatiche miste
Pangrattato a grana grossa
100g di pomodoro secco
100g di parmigiano grattugiato
1 vaschetta di origano secco

50g di capperi sotto'aceto
2 patate a pasta gialla
3 scalogni
2 bocchette di alici sott'olio
1 panetto di burro da 250g
3 limoni italiani non trattati
Sale e pepe nero

Procedimento

Pelare le melanzane, ricavare delle fette spesse 2-2,5 cm, disporre all'interno di un colapasta con sale grosso. Adagiare un peso sopra le melanzane per favorire la fuoriuscita del liquido di vegetazione. Trascorse due ore sarà sufficiente tamponare le fette di melanzana con carta da cucina per eliminare il liquido in eccesso.

Realizzare una salsa che servirà per glassare le melanzane con olio extravergine di oliva, salsa di soia, miele, aglio schiacciato ed erbe aromatiche a piacere. Scaldare la salsa al microonde per circa 30 secondi, favorirà la sua emulsione.

Realizzare all'interno di una piccola casseruola la salsa di acciughe al limone, in questo modo: affettare molto sottilmente dello scalogno, lasciarlo appassire in padella con l'olio delle acciughe, aggiungere le acciughe tritate, unire anche i capperi, sfumare con il vino, poi il succo del limone, infine del burro a tocchetti e qualche fettina sottilissima di patata.

Lasciare cuocere per circa 20 minuti, trascorso questo tempo aggiungere la scorzetta grattugiata del limone, infine frullare fino al raggiungimento di una consistenza liscia e fluida. Per il pane al pomodoro secco bisognerà seguire questi passaggi: in una ciotola mescolare insieme pangrattato grossolano, origano secco, poco olio extravergine di oliva, sale, pepe, un cucchiaino di formaggio grattugiato a vostro piacere (parmigiano, caciocavallo) e un cucchiaino di pomodoro secco e uno spicchio di aglio grattugiato, strofinare bene con le mani e tostare in padella fin quando diventerà croccante.

In una padella antiaderente grigliate le melanzane da entrambi i lati, aggiungere la glassa a base di miele e lasciar glassare lentamente. Disporre le melanzane glassate nel piatto, irrorare con la salsa di acciughe e completare con il pangrattato aromatizzato tostato.