



Ricetta N. RE000743

Registrata in data 26 Lug 2016 alle ore 09:32

da CARLO SPINA

## Parmigiana sushi

Un modo originale e gustoso di preparare un grande piatto della tradizione.

Tempo di preparazione: 30 minuti

### Ingredienti per 4 persone

Melanzane n.3  
Mozzarella 150 g.  
Filetto di pomodoro San Marzano  
Parmigiano Reggiano  
Basilico  
Sale  
Olio extravergine di oliva  
Bucce di melanzane essiccate  
Pane al carbone vegetale  
Semi di sesamo  
Olio di semi di arachidi

### Preparazione

Tagliare in modo molto sottile le melanzane senza buccia e cospargerle con un filo di olio extravergine, sale e farle cuocere al forno per 10 minuti. Utilizzare le bucce di melanzane per la panatura, facendole sbollentare in acqua per pochi minuti e poi asciugare al forno a 60° finché non diventano croccanti; a questo punto frullarle in polvere che mischieremo al 50% con del pane grattugiato di pane al carbone vegetale.

Stendere quindi le melanzane su un tappetino per sushi formando degli strati, come una classica parmigiana: uno strato di pomodoro, uno di mozzarella, una spruzzata di parmigiano e del basilico fresco; una volta terminati gli strati, arrotolare la parmigiana e farla riposare in freezer per un' ora in modo che si assesti e sia più facile da tagliare. Ridurre quindi la parmigiana in porzioni, passarle nella farina, nell' uovo sbattuto e nella panatura nera ottenuta in precedenza. Friggere in olio di arachidi a 170°. Servire con del filetto di pomodoro e qualche fogliolina di basilico

### Vino consigliato

Su questo piatto si può abbinare sia un bianco corposo che un rosso fresco!