

CARPACCIO DI MELANZANE



Il carpaccio di melanzane è un piatto mediterraneo a base di melanzane grigliate e marinate in un'emulsione di olio e aromi. Gustate il carpaccio di melanzane come antipasto con crostini di pane o come contorno, da accompagnare alle grigliate di carne o pesce.

Ingredienti

Melanzane 700 gr **Olio extravergine d'oliva** 150 gr
Succo di limone 30 ml **Menta** 8 foglie **Basilico** 6 foglie
Aglio 1 spicchio **Sale fino** q.b. **Pepe nero** q.b.

Preparazione



Per preparare il carpaccio di melanzane iniziate lavando sotto l'acqua corrente le melanzane (1) e asciugatele bene con un canovaccio. Ora eliminate il peduncolo con un coltello (2) e tagliate a fette sottili le melanzane nel senso della lunghezza, aiutatevi con una mandolina (3) in modo da ottenere delle fette regolari e dello stesso spessore, ciascuna fetta deve essere spessa circa 2-3 mm.



Una volta terminato, ponete sul fuoco una piastra e scaldatela, ponete sulla piastra le fette di melanzane (4), salatele (5) e giratele in modo da cuocerle da entrambi i lati (6) (cuocete un paio di minuti o fino a quando non risulteranno ben colorite con le tipiche striature scure della griglia). Terminata la cottura,



adagiate le melanzane su un piatto (7) e lasciatele raffreddare. Ora occupatevi della marinatura: prendete una pirofila che misuri 28 cm x 18 cm (in alternativa potete utilizzare una pirofila più grande o più piccola, avendo cura che le melanzane siano sempre a contatto con la marinatura in modo che assorbano il condimento aromatico). Versate nella pirofila l'olio (8), il succo di limone (9),



unite l'aglio, salate (10), pepate e aromatizzate infine con le foglioline di menta (11) e il basilico. La marinatura è pronta (12).



Immergete ora le melanzane nella marinatura (13), coprite la pirofila con la pellicola trasparente (14) e lasciate insaporire in frigorifero per un paio d'ore. Servite il carpaccio di melanzane freddo come antipasto o contorno (15).

Conservazione

Il carpaccio di melanzane si può conservare in frigorifero in un contenitore ermetico per una settimana. Si sconsiglia di congelare il carpaccio di melanzane.

Consiglio

La classe non è acqua, infatti in questo caso potrebbe essere aceto (di vino bianco) o succo (di arance), ottimi da aggiungere alla marinatura se volete conferirle una nota di acidità. Se, invece, per personalizzare il carpaccio, volete lavorare sulle erbe aromatiche, avrete l'imbarazzo della scelta! Prezzemolo, timo, erba cipollina... sono tutte buonissime e di grande aroma.