

Involtino di melanzane e merluzzo



Oggi piatto veloce, leggero ed estivo: Involtino di melanzane e merluzzo ☐
Le melanzane sono davvero un ingrediente versatile, ci si può fare di tutto si va dall'antipasto al dolce, si la moda ultima infatti vede questo ingrediente spesso in abbinamento al cioccolato o

cmq come ingrediente principe del dessert...

tranquilli, io non mi spingo così in là, anche se... non mi sfidate!!! ☐

Io mi sono data ad un semplice involtino, veloce, facile ma soprattutto gustoso... anche perchè altrimenti con mio marito ci parlate voi?! Scherzo!!! ☐

Vi racconto la ricetta, che è meglio, va'...

Ingredienti:

- 2 melanzane medie
- 3 filetti merluzzo, meglio se fresco o cmq di un pesce polposo
- Pomodorini datterini
- Olio Evo
- Sale
- Pepe
- Qualche capperò
- Origano
- Prezzemolo
- 1 Spicchio d'aglio
- Basilico

Preparazione:



La prima cosa da fare, per preparare il mio involtino di melanzane e merluzzo, è preparare le melanzane grigliate, quindi le lavo per bene, tolgo il gambo e le affetto per lungo facendo fette di circa 5 mm. Intanto metto a scaldare sul fornello la piastra, quando è ben calda ci adagio sopra le fettine di melanzane e le lascio cuocere, prima da un lato, poi dall'altro. Così fino a finire tutte le mie fettine.

Passo ora a fare il ripieno con il pesce, io ho preso qualche filetto di merluzzo, lo faccio cuocere in padella insieme a qualche datterino, che ho precedentemente lavato e mondato, i capperi e lo spicchio d'aglio, che leverò a fine cottura. Qualche minuto prima di spegnere il fuoco aggiungo al pesce anche origano e prezzemolo ed aggiusto di sale.

Metto da parte il ripieno, nella stessa padella metto a scaldare i restanti datterini con l'olio e gli stessi odori utilizzati per il merluzzo. Aggiungo anche qualche foglia di basilico. Intanto che la salsa cuocia un po' preparo gli involtini, arrotolo quindi le fette di melanzane farcendole con il merluzzo.



Per farli insaporire bene li passo per qualche minuto in padella con il sughetto appena fatto, servo con una bella foglia di prezzemolo ed un filo d'olio a crudo.

□

```
ngg_shortcode_0_placeholder" order_by="sortorder"  
order_direction="ASC" returns="included"  
maximum_entity_count="500"]
```

Io ci abbinerei un bel spumante brut rosato, "Special Rosè" – Cantina LUCCHETTI – Charmat lungo 9 mesi per questo Spumante 100 % lacrima di Morro d'Alba. Luminoso e vivace, con pesca bianca aromatica, fragole e note floreali. In bocca è pieno e ricco con una bella acidità sul finale.

Scaloppina o involtino prosciutto e melone



Scaloppina prosciutto e melone , vela immaginate?

Anche se il calendario dice che ancora manca qualche giorno, di fatto è arrivata l'estate e anche da molto... o almeno le temperature ce lo fanno capire! E qual'è il piatto estivo per eccellenza? Siiiiiii, prosciutto e melone!!! Bene, quindi oggi si parla di prosciutto e melone...

Troppo banale mi direte voi... ovvio mica posso proporvi una ricetta così, ok facile, ma mi sembra anche troppo, quindi... urge un esperimento!

Certo così è un po' meno fresca e leggera, ma potrebbe comunque essere una buona idea per una cenetta sfiziosa tra amici! ☐

Ve la racconto...

Ingredienti:

- 500g di lonza di maiale
- 1 melone giallo piccolo
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 2 noci di burro
- 2 rametti di rosmarino fresco
- 6 cucchiaini di farina
- d'olio di oliva q.b.
- sale
- peperoncino
- 1 etto di prosciutto crudo tagliato spesso

Procedimento:



La prima cosa che faccio, per preparare le mie Scaloppina prosciutto e melone, è pulire e tagliare il melone a quadratini.

Metto quindi a scaldare una padella antiaderente dove faccio saltare con il burro, i cubetti di melone ed un

po' di foglioline di rosmarino.

Quando sarà leggermente caramellato ed inizierà un po' a sciogliersi lo tolgo dal fuoco e lo lascio da parte.



Passo ora alla carne, per appiattirla ed ammorbidirla un po' la batto col batticarne e poi la passo nella farina. Metto a scaldare in una padella l'olio e ci faccio dorare le scaloppine sui due lati, aggiungo anche un rametto di rosmarino per insaporire.



Quando sono ben dorate le sfumo con del vino bianco, a vino evaporato le copro e le lascio arrivare a cottura aggiungendo anche un paio di cucchiaini del melone cotto. Siccome a mio marito piace molto aggiungo anche un pizzico di peperoncino in polvere.

Ultimo passaggio da fare prima di servire è rendere croccante il prosciutto. La sapidità esaltata dalla cottura e la sua croccantezza andranno a contrastare la dolcezza e le morbidezza del melone.

Quindi scaldo ancora una padella, spezzetto il prosciutto tagliato spesso, diciamo un millimetro, forse 2 e lo faccio scaldare per bene fino a che non diventi bello croccante.





Ok ci siamo, esperimento quasi finito, è il momento di impiattare il tutto: melone, scaloppine e prosciutto croccante in cima...

andiamo al test!

Mmmh non male! Voi che ne dite?!



N.B. questa volta mi sono superata, ho fatto 'esperimento dell'esperimento: la scaloppina è diventata involtino!!!



In pratica tutto uguale, solo che prima di saltare le scaloppine ne prendo un paio e le farcisco con il melone e le arrotolo, ripasso l'involentino in farina e poi proseguo come detto sopra...

```
ngg_shortcode_1_placeholder" order_by="sortorder"
order_direction="ASC" returns="included"
maximum_entity_count="500"]
```