

Piccata di melanzane vegetariana



Un classico in versione vegetariana: la piccata alla milanese realizzata con fette di melanzane impanate.

La piccata alla milanese è solitamente preparata con carne di vitello o, in alcune ricette, con pollo. Le persone vegetariane, tuttavia, non devono rinunciare a questo piatto gustoso, poiché la carne può essere facilmente sostituita da melanzane impanate. La nostra versione della panatura, con cornflakes tritati, rende le fette extra croccanti.

Il contorno per questa piccata alla milanese è costituito da spaghetti con sugo di pomodoro fatto in casa. Nella ricetta proposta oggi, utilizziamo i pomodori ciliegia, che donano alla salsa una leggera nota dolce. Ma basta parlare, cuciniamo!

Sugo di pomodoro

- 1 ½ cucchiaio d'olio d'oliva
- 1 cipolla finemente tritata
- 2 spicchi d'aglio, pressati
- 1,2 kg di pomodori ciliegia, tagliati a metà o in quarti a seconda delle dimensioni
- 1 cucchiaino di sale
- ¼ di cucchiaino di pepe nero
- 1 pizzico di zucchero, facoltativo
- 20 g di basilico fresco, tritato grossolanamente, più qualche foglia per la guarnizione

Piccata di melanzane

- 40 g di farina
- 1 cucchiaino di sale
- ⅛ di cucchiaino di pepe
- ⅛ di cucchiaino di origano essiccato
- 70 ml di latte
- 100 g di cornflakes
- Circa ½ melanzana grande, tagliata in 12 fette di 1 cm di spessore ciascuna. In alternativa, 1 melanzana media. L'importante è che alla fine si ottengano circa 3 fette per persona.
- Olio neutro per friggere

In aggiunta

- 350 g di spaghetti

- Grana Padano grattugiato, da servire
- Qualche pomodoro ciliegia per guamire, facoltativo

Sugo di pomodoro

1. Scaldare l'olio d'oliva in una padella e soffriggere i pezzi di cipolla e l'aglio per 3 minuti, finché non iniziano a colorarsi.
2. Aggiungere i pomodori a pezzetti. Portare a ebollizione e far cuocere a fuoco lento con il coperchio per circa 50 minuti, mescolando ripetutamente in modo da non bruciare nulla, finché la salsa non avrà la consistenza desiderata. Condire con sale, pepe e zucchero. Infine, aggiungere il basilico fresco.
3. Nel frattempo preparare gli spaghetti seguendo le istruzioni sulla confezione.

Piccata di melanzane

1. Mescolare la farina, il sale, il pepe e l'origano in un piatto fondo. Aggiungere lentamente il latte e mescolare energicamente fino a formare un composto omogeneo.
2. Mettere i cornflakes in un sacchetto di plastica e schiacciarli con un mattarello. Disporre anche questi in un piatto fondo.
3. Passare le fette di melanzana prima nella miscela di farina e poi nei cornflakes.
4. Versare circa 1 cm d'olio in una padella grande e scaldarlo. Friggere le melanzane per 3 minuti per lato. Scolarli su carta da cucina.

Finitura

1. Mescolare il sugo nella pasta, disporla nei piatti, spolverare con il Grana Padano e aggiungere 3 fette di melanzana a ciascun piatto. Guamire con pomodori ciliegia e basilico fresco, se desiderato.

Tempo di preparazione circa 1 ora

Jean-René Germanier Gally Assemblage Rouge AOC Valais

Rosso rubino scuro con rifless violacei. Profumo molto elegante di ciliegie nere e prugne, delicate note floreali. Al palato grande pressione, elegante, con tannini delicati e un finale complesso.

Jetzt im Weinshop ansehen _____

