

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Melanzane di pesce

Strawberry · Friday, June 22nd, 2012

### Ingredienti:(4 persone)

- 800gr di pesce bandiera o 16 filetti di sogliola
- 100gr pomodorini
- 2 melanzane
- 50gr farina
- 40gr pecorino grattugiato
- un mazzetto basilico
- olio per friggere
- olio extravergine di oliva
- sale grosso
- sale pepe

### Preparazione:

Lavate e tagliate le melanzane nel senso della lunghezza, disponetele in uno scolapasta con il sale grosso e lasciate riposare per circa 30 minuti, riprendete le melanzane, sciacquatele sotto l'acqua corrente e asciugatele, cospargetele leggermente di sale, infarinatele e friggetele nell'olio per friggere bollente, doratele da entrambi i lati e mettetele a scolare su carta assorbente. Lavate e tritate il basilico, lavate e tagliate a fettine i pomodorini. Pulite il pesce bandiera, togliete la lisca e riducetelo a filetti. In una teglia, versate un filo di olio, disponete uno strato di melanzane, i pomodorini, i filetti di pesce e il basilico, ripetere l'operazione e cospargete con il pecorino e un filo di olio, cuocete in forno a 180° per 10 minuti.

This entry was posted on Friday, June 22nd, 2012 at 9:21 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#), [Senza categoria](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

