

SECONDI PIATTI

# Millefoglie di palamita, patate e melanzane

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *25 min*    COTTURA: *20 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Millefoglie di palamita, patate e melanzane: la palamita viene intervallata da strati di patate e melanzane grigliate, il tutto ammorbidito da una salsa a base di basilico e capperi...Il millefoglie di palamita, patate e melanzane è secondo e contorno insieme!

## INGREDIENTI

PALAMITA filetti - 2

MELANZANE 1

PATATE 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

CAPPERI SOTT'ACETO 1 cucchiaino da tavola

BASILICO 2 foglie

SCORZA DI LIMONE pezzetto - 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola

SALE

# PREPARAZIONE

**1** Affettate molto finemente le patate con tutta la buccia.

Disponetele in una teglia da forno foderata con un foglio di carta forno, ungetele con un giro d'olio, salatele ed infornatele a 200°C per circa 15 minuti.



**2** Lavate, spuntate ed affettate le melanzane ricavando delle fette di circa 1 cm di spessore.

Ponete sul fuoco una padella per grigliare distribuendo sul fondo un po' di sale e quando sarà quasi rovente fatevi grigliare le fette di melanzana.





3 Sfilettate il pesce e tagliatelo in tranci.



4 Fate scaldare un generoso giro d'olio extravergine d'oliva in una padella di ferro, quindi fatevi rosolare i tranci di pesce per pochi minuti, giusto il tempo necessario a sigillarlo esternamente, il cuore deve rimanere rosa.



- 5** Preparate ora la salsa d'accompagnamento: riunite nel boccale di un mixer ad immersione il basilico, i capperi, il prezzemolo, la scorza di limone tagliata a pezzettini e un cucchiaio d'olio, quindi frullate il tutto.



- 6** Foderate una teglia da forno con un foglio di carta forno, ungetela leggermente e disponetevi 4 fette di melanzane grigliate, distribuite un cucchiaio della salsa a base di basilico e capperi su ciascuna fetta di melanzana e salate leggermente.



7 Adagiate sulle melanzane una o due fette di patata.



8 Affettate il pesce con molta delicatezza e cercando di realizzare delle fette molto sottili ed adagiatele sulle patate.



9 Condite con altra salsa, quindi adagiate un'altra fetta di melanzane, un po' di salsina, un pizzico di sale, altre fettine di pesce ed ancora altra salsina.



**10** Ultimate il millefoglie con le fette di patate e una fetta di melanzane grigliate.



**11** Ungete i millefoglie con un filo d'olio extravergine d'oliva ed infornate il tutto a 180°C per circa 10 minuti.





12 Servite immediatamente.

NOTE