



Numero persone: **6**

Difficoltà: **Media**

Tempo di preparazione: **45 minuti**

Autore: **Chef Mene**

INGREDIENTI:



3

tranci pesce spada da 90g ca l'uno



150g

mandorle pelate



3

fette pane in cassetta



4

albumi freschi



1

bicchiere acqua frizzante



3

melanzane grosse



1

mazzetto timo fresco



olio extra vergine d'oliva



sale e pepe

DESCRIZIONE:

Reduce da alcuni giorni stupendi passati in Sicilia, la ricetta di questo mese sarà un omaggio ad una terra incredibile e ad alcuni amici: Francesco, Mike e Salvatore che sono stati molto ospitali e accoglienti nei miei confronti... un GRAZIE di cuore ed un abbraccio a tutti VOI!!! Godetevi questo antipasto! Il pesce spada è un ottimo pesce predatore e migratore presente in molti mari, specialmente nell'Oceano Atlantico e nel bacino del Mar Mediterraneo. Oltre che la caratteristica base di questo pesce, ossia la lunga spada frontale che può raggiungere la lunghezza pari ad un terzo di tutto il corpo stesso, la velocità, la buona capacità visiva e la potenza rendono lo spada quasi invincibile fatta esclusione dell'uomo e dello squalo mako. Questi pesci possono raggiungere grosse dimensioni, con una lunghezza massima di oltre 4,5 m e un peso che supera abbondantemente i 400 Kg. I pesci spada sono annoverati tra gli animali a sangue caldo (cosa rara per i pesci, solo qualche decina riesce a mantenere costante la temperatura interna), poiché è stato provato che la temperatura interna sia mediamente di 10-15°C superiore all'acqua che lo circonda. Il pesce spada è spesso oggetto di pesca sportiva e preda ambita dai tanti pescatori che ne commerciano le carni pregiate, che si consumano affumicate in carpaccio, crude nel giapponese sashimi o arrostate in varie ricette. La pesca con le spadare, seppur vietata, è molto frequente nel Mediterraneo e causa la morte di altre specie marine in pericolo, quali le tartarughe marine ed i cetacei. Curioso è da considerare che il maschio del pesce spada, quando la compagna viene catturata dai pescatori, si batte

ferocemente per difenderla, cercando di rompere le reti con i denti e questo spesso lo porta a morire sfinito.

ESECUZIONE:

Praticare dei tagli sulle melanzane, condirle con sale, pepe ed olio e cucinarle in forno avvolte nella carta stagnola a 180°C per 20 minuti circa. In un frullatore tritare le mandorle ed aggiungere una alla volta le fette di pane in cassetta tagliate a pezzi e prive della parte esterna marroncina, fino ad ottenere una panure omogenea, sistemare a piacere di sapore aggiungendo qualche goccia di olio. Una volta cotte le melanzane, conservarne solo la polpa, frullarla ed aggiustare con l'acqua rilasciata dalla cottura delle melanzane o con acqua naturale sistemando di sapore ed aggiungendo buona parte del timo sfogliato. A questo punto preparare lo spada, ricavando 6 porzioni uguali dai tre tranci, cercando di dare una forma quadrata/rettangolare ai pezzi di pesce. Passare le porzioni di spada prima nell'albume mescolato con l'acqua frizzante (che renderà la panure più croccante in cottura) e poi nella panure di mandorle. Cucinare lo spada così panato in una padella anti-aderente con olio d'oliva, cercando di non cucinare troppo lo spada che altrimenti diventerebbe "stopposo". Scaldare la crema di melanzane ed adagiarla in una fondina, porre lo spada al centro del piatto salandolo con qualche grano di sale grosso e guarnire con qualche rametto del rimanente timo.