Elvea, festa all'italiana

Triglie alle melanzane

ingredienten voor 2 Persone

1	melanzana
2 spicchi di	aglio
4	filetto di spigola
2 cucchiai da tavola di	farina
400 g di	ELVEA Polpa di pomodoro
50 ml di	vino bianco
2 ramoscelli	di timo limone
2	mini-finocchi
2 cucchiai da tavola di	aceto balsamico bianco
	sale
	pepe
	olio d'oliva

Preparazione

Taglia la melanzana a fette di +/- 1 cm di spessore. Condisci con sale le due parti e premi con forza. Riscalda un filo d'olio d'oliva in una padella e cuoci le fette di melanzana con lo spicchio d'aglio. Fai seccare le fette di melanzana tamponandole con carta assorbente da cucina.
Infarina i filetti di triglia. Riscalda un filo d'olio d'oliva in una padella grande e fai cuocere i pezzi di pesce finché non diventano croccanti. Scola su carta da cucina.
Trita finemente uno spicchio d'aglio e fallo soffriggere nella padella dove si trovava il pesce. Aggiungi la Polpa di pomodoro e deglassa con vino bianco. Condisci con sale, pepe e timo limone.
Taglia a pezzi i mini-finocchi. Condisci con sale e pepe e fai marinare nell'aceto balsamico bianco.
Sistema le fette di melanzana in un piatto. Aggiungi sugo di pomodoro e mettici sopra la triglia. Aggiungi alcuni pezzetti di finocchio marino e timo limone.