

# Millefoglie di tonno e melanzane al basilico

Per la cena di questa sera ho pensato ad una ricetta estiva e dal sapore fresco, senza rappresentare necessariamente un piatto freddo. Il punto di partenza sono delle buonissime melanzane Nubia, dalla buccia striata e delicata piccantezza. Il secondo protagonista che ho scelto per la ricetta è una deliziosa tagliata di tonno che adoro e si presta davvero a molti abbinamenti.



## INGREDIENTI per 4 PERSONE:

- 4 tranci di tonno
- 2 melanzane ( io ho usato la qualità Nubia)
- 10-12 foglie di basilico fresco
- 2 manciate di sale grosso
- pepe macinato fresco
- il succo di 1/4 di limone
- olio extravergine di oliva
- 3 cucchiaini di semi di sesamo
- sale fino
- aglio secco in polvere

## PROCEDIMENTO:

Lavare ed affettare le melanzane a fette dello spessore di

circa 1/2 cm. Disporle nel colapasta, alternando gli strati con poco sale grosso, infine sormontare il tutto con un peso, affinché possano perdere la propria acqua di vegetazione e l'amarezza.



Lasciare scolare per 2 ore. Trascorso questo tempo sciacquare le melanzane, per eliminare il sale residuo e disporle nella placca del forno già rivestita con apposita carta. Condire con un filo di olio extravergine di oliva, pepe macinato fresco, poco aglio secco in polvere e 1/2 bicchiere di acqua.



Infernare a 180 gradi per circa 25 minuti o fino a quando saranno tenere, senza sfaldarsi. Mettere da parte.

Mentre cuociono le melanzane lavare i tranci di tonno fresco, poi metterli a marinare con olio d'oliva, un pizzico di sale e i semi di sesamo, massaggiando il condimento su ogni lato del tonno.



Coprire con pellicola per alimenti e riporre in frigorifero, fino al momento di cuocerlo.



Prepariamo ora l'emulsione di basilico. Lavarne bene le foglie in acqua fresca, asciugarle e versarle in un contenitore a pareti alte, aggiungere il succo del limone, un pizzico di sale fino e olio extra vergine di oliva q.b. per tritare bene il basilico, procedendo a scatti per non ossidare gli ingredienti.



Mettere sul fuoco un tegame antiaderente, quando sarà ben caldo, scottare 2-3 minuti per lato i tranci di tonno.



E' giunto il momento di assemblare la millefoglie. Versare su ogni piatto da portata un filo di emulsione di basilico ed iniziare a sovrapporvi le fettine di melanzana alternandole con il trancio di tonno, tagliato a fettine sottili, le melanzane cotte al forno e 1/2 cucchiaino di emulsione di basilico. Servire tiepido.



CONSIGLIO: Per il corretto consumo in sicurezza dei tranci di tonno, va sempre rispettata la regola delle 96 ore di gelo, seguita da un lento scongelamento in frigo, per debellare il batterio Anisakis. (Solo il cuore del trancio di tonno non viene raggiunto dal calore durante la cottura).