

Piccata di melanzane con salsa ponzu piccante

Tempo totale **50 Min** 30 Min Tempo di preparazione **20 Min** Tempo di cottura **30 Min** Tempo di attesa

INGREDIENTI

10 Porzioni

Per le melanzane:

1,5 kg di melanzane, tagliate a fette (circa 1 cm di spessore)

20 g di sale

20 g di zucchero

3 uova medie

100 g di farina di grano

100 g Panko Kikkoman-
Pangrattato in Stile
Giapponese

5 g di paprika affumicata in polvere

300 ml di olio vegetale

Per la crema di fagioli:

1 cucchiaio di scorza di limone

30 ml di succo di limone

1,2 kg di fagioli bianchi in scatola (peso sgocciolato)

10 g di aglio, finemente tritato

100 g di burro di anacardi

20 g di sale

100 ml di olio d'oliva

Per la vinaigrette:

400 g di cetrioli, privati dei semi e tagliati a dadini

200 g di scalogni, finemente tritati

2 peperoncini dolci, finemente tritati

30 g di zenzero, finemente tritato

100 g di senape grossa

50 g di miele

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Condisci leggermente le fette di melanzana con sale e zucchero e lasciale riposare per circa 30 minuti. Considera tre fette di melanzana a persona.

Passaggio 2

Frulla la scorza di limone, il succo di limone, i fagioli, l'aglio e il burro di anacardi insieme al sale e all'olio d'oliva fino a ottenere una crema liscia.

Passaggio 3

Mescola il cetriolo, lo scalogno, il peperoncino e lo zenzero con la senape, il miele e la Salsa Ponzu al Limone Kikkoman. Aggiungi lentamente l'olio d'oliva, mescolando per formare un'emulsione, quindi unisci l'erba cipollina.

Passaggio 4

Asciuga le fette di melanzana con carta da cucina. Sbatti le uova. Mescola il Panko Kikkoman con la paprika affumicata. Passa le fette di melanzana prima nella farina, poi nell'uovo sbattuto e infine nel Panko Kikkoman. Scalda l'olio in una padella a circa 175 °C e friggi le fette di melanzana fino a doratura.

Passaggio 5

Riscalda la crema di fagioli in una padella antiaderente e distribuiscila sui piatti. Disponi tre fette di melanzana su ciascun piatto, versa la vinaigrette intorno e completa con la rucola.

200 ml Salsa Ponzu - una
Miscela di Salsa di Soia,
Aceto ed Aroma di
Limone Kikkoman

100 ml di olio d'oliva

20 g di erba cipollina,
finemente tritata

In aggiunta:

100 g di rucola, pronta per
essere servita