

Piatti gustosi, intriganti, golosi, che arrivano direttamente dalle pagine dei libri, per scoprire cosa mangiano i personaggi nati dalle penne degli scrittori. Perché anche se sono fatti di carta e inchiostro, non vivono di solo amore. Un modo per dire che oltre alla fantasia bisogna anche alimentare il corpo, e noi lo facciamo alla maniera del Lato **C**.

ricetta nr. 17

INVOLTINI DI PESCE SPADA con crema di melanzane

(su segnalazione di **C-Side Writer**)

Tratta dal libro

Gli uominni preferiscono le cozze in mancanza di sirene – Gabriella Maramieri
(Il seme bianco - Silene)

Il lato A (il piatto finito)



Il lato B (gli ingredienti)

- 12 fette di pesce spada affumicato
- 200gr di melanzane sottolio
- 6 fette di pancarré
- Prezzemolo, sale, pepe, limone, olio evo, capperi, mandorle

Il lato C (la preparazione)

Non è propriamente la ricetta del piatto riportato nel libro a pag. 52, ma spero sia una valida sostituta, gli ingredienti principali sono gli stessi, pesce spada e melanzane, noi vi proponiamo la preparazione in una versione più estiva con meno cose da spadellare, così come l'abbiamo trovata in uno dei tanti siti che parlano di cucina.

"Eliminate con un coltellino affilato la crosta del pancarrè, riducete 2 fette a dadini e mettetele da parte; spezzettate le altre e trasferitele nel mixer. Unite le melanzane ben sgocciolate dall'olio, un pizzico di sale e una macinata di pepe e frullate per un minuto, versando a filo il succo filtrato di mezzo limone, fino a ottenere un composto cremoso e omogeneo.

Spalmate la crema di melanzane preparata sulle fettine di pesce spada affumicato, arrotolatele e allineatele sul piatto da portata. Intanto tostate le mandorle in un padellino; tostate anche i dadini di pancarrè con un filo di olio e tenete i due ingredienti da parte. Emulsionate il succo di limone rimasto con 3 cucchiai di olio, aggiungete i capperi e il prezzemolo tritato e mescolate. Versate la salsa sugli involtini e completate con il pane e le mandorle tostati."

Dopo il lato C (il commento di **C-Side Writer**)

Del libro non abbiamo molto da aggiungere rispetto a quanto abbiamo già detto su **C-Side Writer** (andate pure a dare una sbirciatina), di certo il piatto che proponiamo si abbina alla perfezione con due ingredienti protagonisti, pesce spada e melanzane, così come due sono i protagonisti del libro, Gad e Damiano. Esattamente agli antipodi come gli ingredienti eppure inscindibili come questo piatto dopo che gli ingredienti sono stati lavorati e impiattati, non si può fare altro che gustarli, con un buon libro e un buon bicchiere... fate attenzione però alla musica africana potrebbe condurvi in danze sexy e misteriose.

Oltre il lato C (il commento dell'autore – Gabriella Maramieri)

Fate attenzione davvero! Soprattutto se leggendo tendete a identificarvi nei personaggi dei romanzi. La trascinante musica africana che accompagna la cena da Pamela, si rivela infatti un afrodisiaco irresistibile. E' vero che per Damiano l'eros non è un problema, è vero che ad accendere l'atmosfera c'è nell'aria il profumo adrenalinico del tradimento... Ma anche fuori dalle pagine del libro, vi assicuro che la gustosa combine di pesce spada, melanzane e tamburi africani ha il potere di trasformare la più scialba delle cene in un'esperienza che trabocca allegria. Se poi ci aggiungete un calice di prosecco, entrerete nello stato d'animo spumeggiante di chi sente che il destino ha deciso di riservargli qualche piacevole sorpresa. Una sensazione magnifica che riconcilia con se stessi e attira la fortuna.