



BISTECCA DI MELANZANE CON TAGLIATA DI TONNO SCOTTATO AL MOSTO

Categoria: Antipasti **Tempo di preparazione:** 70 minuti **Difficoltà:** medio 

Ingredienti per 4 Porzioni

- 1 [melanzana](#) tonda
- Sale q.b.
- [Olio extra vergine di oliva](#) q.b.
- 1 spicchio d'aglio
- Peperoncino q.b.
- Menta finemente tritata q.b.
- ½ bicchiere di aceto di vino rosso e un altro po' per spennellare il tonno
- Prezzemolo finemente tritato q.b.
- 4 filetti di tonno alti 2 cm
- 1 cucchiaio di mosto

Il mosto è il succo dell'uva prima di essere lasciato fermentare in vino. Ha una nota di dolcezza e conferisce una deliziosa complessità a tutto ciò a cui viene aggiunto come, in questo caso, al condimento per la melanzana e tonno scottato.

Difficoltà: **media**

Costo: **medio**

Tempo di preparazione: **70 minuti**

Porzioni: **4**

Preparazione

Tagliate le melanzane a rondelle spesse circa di 2 cm. Salatele e lasciatele riposare per 30 minuti. Questa operazione consentirà di eliminare il loro sapore amaro. Trascorso il tempo necessario, mettetele su una piastra calda e lasciate cuocere da ambo i lati per circa 5-10 minuti.

Preparate un condimento mescolando insieme olio evo, lo spicchio d'aglio, il peperoncino, il mosto, la menta, l'aceto di vino rosso e il prezzemolo. Mettete da parte.

Prendete i filetti di tonno, salateli e spennellateli con l'aceto. Lasciateli grigliare per 4 minuti su ogni lato (meno se li preferiti più crudi).

Tagliate i filetti di tonno a fette, posateli sulle bistecche di melanzana, condite con la salsa precedentemente preparata e servite su un piatto caldo. Enjoy!

