

# Parmigiana di melanzane con pesce spada dello chef Armando Manzo

scritto da Piero Cantore | 12/02/2019



**«La creazione di una pietanza è un'opera d'arte perché c'è passione, amore, creatività ma ovviamente il tutto richiede logica e tanto studio». Così descrive la sua cucina il titolare del Ristorante Emozioni di Napoli che ci regala una ricetta veloce e ricca di gusto.**

“**Emozioni**” è il nome del ristorante aperto a Napoli (via Enrico Alvino, 13) da **Armando Manzo**, uno chef nel quale la passione per la cucina è nata da bambino, come un dono e un istinto innato dal momento che nessun parente lavorava in quel settore.

Quella dell'istituto alberghiero è stata una scelta naturale e spontanea del giovane Armando. Durante il suo corso di studi, la fame di sapere l'ha portato a frequentare la scuola durante l'inverno e a lavorare in estate. Dopo il diploma ha maturato diverse esperienze in importanti realtà ristorative della Campania che hanno avuto l'effetto di forgiare l'uomo e arricchire il professionista.

Da tutto questo è nata l'elaborazione di una propria **idea di cucina**, un'impronta che lui stesso definisce “*lo stile di Armando*”, basata su piatti che rispecchiano il territorio e ne utilizzano gli ingredienti ma aggiungendo un personale tocco di innovazione.

Nel 2017, Manzo ottiene una certa popolarità grazie alla partecipazione ad una rubrica su Radio Kiss Kiss Italia dove dispensava consigli e ricette, attualmente disponibili sulla pagina Facebook "[In cucina con Armando](#)".

«Per le mie ricette, spesso trovo ispirazione a casa di notte - ci racconta - e le immagino sempre a base di prodotti di stagione e coltivati in Campania. Ma, al di là dell'intuizione di un momento, la creazione vera e propria avviene con logica e tanto studio. Credo che ogni piatto sia un'opera d'arte in cui si trasferiscano passione, amore e creatività».

## **Parmigiana di melanzane con pesce spada**

Abbiamo chiesto allo chef di regalarci una ricetta buona e veloce da preparare e ce ne ha descritta una con i sapori e i colori della Campania.

### **Ingredienti per 6 persone**

- Melanzane 700 grammi
- Vellutata di pomodorini (piennolo) 200 grammi
- Provola affumicata di Agerola 200 grammi
- Farina 80 grammi
- Basilico q.b.
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale e pepe.

### **Preparazione**

1. Affettate le melanzane, salatele, fatele spurgare e adagiatele in un colapasta. Asciugatele, passate nella farina e friggetele in olio caldo. Una volta che saranno dorate, sgocciolatele su carta da cucina
2. Mentre le melanzane si raffreddano, tagliate il pesce spada a fettine sottili e la provola a dadini
3. Far imbiondire l'aglio in una padella con olio extravergine, quindi estrarlo, aggiungere i pomodori e portare a cottura. Procedere ad emulsionare con un frullatore ad immersione
4. Imburrare uno stampino monoporzione in alluminio, adagiare su diversi strati, melanzane, pesce spada, provola, basilico, sale e pepe
5. Infornate a 190° C per 12 minuti circa. Servire caldo