

ANTIPASTI E SNACK

Crostoni alla salsiccia di pesce su insalatina di pomodoro datterino e cipolla Tropea

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: elevata PREPARAZIONE: 360 min COTTURA: 20 min COSTO:

medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Crostoni alla salsiccia di pesce su insalatina di pomodoro datterino e cipolla Tropea, si proprio una salsiccia di pesce! In questa ricetta Ropa55 ha messo a frutto tutte le sue conoscenze per realizzare un piatto davvero unico.

INGREDIENTI

1 fetta di pesce spada
olio
origano
succo di limone
un rosso d'uovo
pepe bianco
pangrattato
pomodoro datterino
cipolla di Tropea
pane casereccio.

PREPARAZIONE

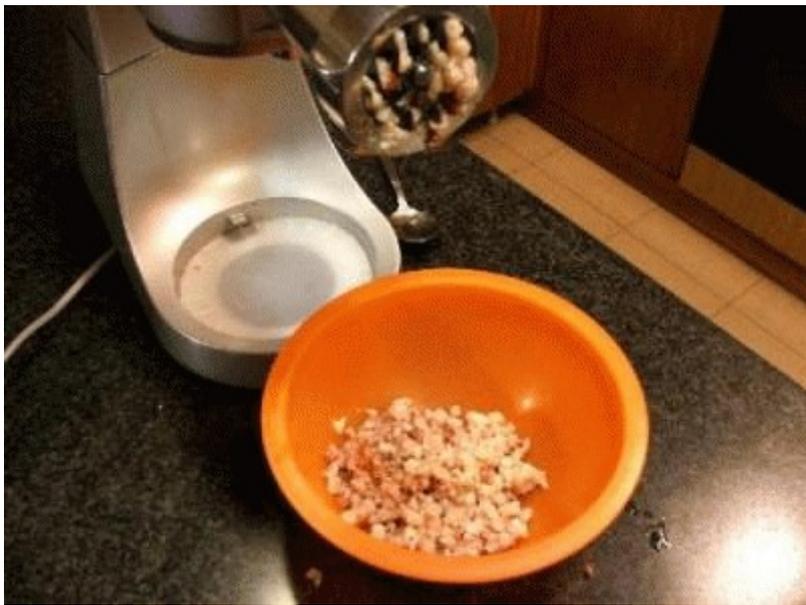
- 1 Spellate e riducete a cubetti il pesce spada e marinatelo per 5-6 ore in olio, limone e origano.

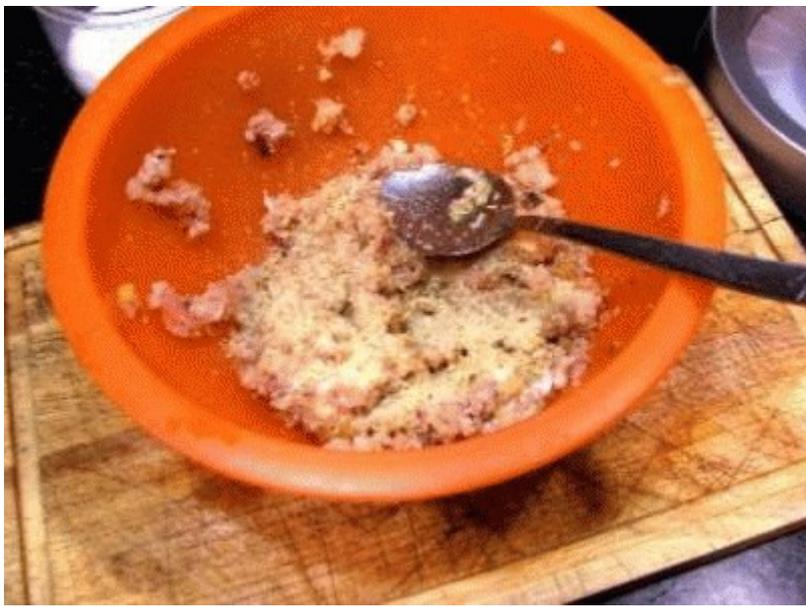




2 Tritate e preparate l'impasto salando, aggiustando l'origano e dando una grattata di pepe bianco.

Per addensare in cottura unite un rosso d'uovo e per aumentare la consistenza dell'impasto a crudo unite del pangrattato.





3 Insaccate e cuocete alla griglia, ci vuol tempo almeno una ventina di minuti in modo che a fuoco lento si possa cuocer per bene l'inerno.





4 Preparate un'insalatina di pomodoro datterino a rondelline e cipolla di Tropea.



5 Servite su crostoni di pane grigliato, affettando a rondelle la salsiccia.

