

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.

