

SECONDI PIATTI

# Impanata di pesce spada

LUOGO: Europa / Italia / Sicilia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 45 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI PER LA FROLLA

FARINA 600 gr  
STRUTTO oppure burro - 250 gr  
ZUCCHERO 50 gr  
VINO BIANCO ¼ bicchieri  
UOVA 2  
SALE 1 pizzico

## PER FARCIRE

PESCE SPADA 1,2 kg  
PASSATA DI POMODORO 200 gr  
SEDANO 70 gr  
OLIVE VERDI 100 gr  
PISELLI 50 gr  
CUORI DI CARCIOFO 70 gr  
CIPOLLE 50 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
100 gr  
SALE  
PEPE NERO

# PREPARAZIONE

**1** Con la farina, la sugna, lo zucchero, il vino bianco, le uova (di cui 1 intero e 1 tuorlo) e una presa di sale preparate la pasta frolla, che lascerete riposare per qualche ora in frigorifero.

A parte, in un tegame basso, fate rosolare nell'olio d'oliva la cipolla, il sedano, i capperi e le olive finemente tritate.

Aggiungete la conserva di pomodoro e diluitela con acqua tiepida.



**2** Condite con sale e pepe ed unite il pesce spada, i piselli e alla fine il cuore di carciofo.





- 3** Lasciate addensare per 20 minuti circa. Spianate la pasta frolla e foderate una teglia ben imburrata. Versate la salsa di pesce spada (che sarà ormai fredda). Chiudete la teglia con dell'altra pasta frolla, salando bene e cuocere al forno moderato per 25 minuti circa.

