

TORTE SALATE

'Mpanata di spada pomodorini e olive

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

Pesce spada in trancio da 700 g
500 g di pomodorini o pelati
100 g di olive nere
250 g di farina 00
100 ml di vino bianco
50 g di burro
1 uovo
poco pangrattato
1 spicchio d'aglio
poco peperoncino
3-4 cucchiari di olio extravergine di oliva
sale.

PREPARAZIONE



- 2 In una ciotola formate una fontana con la farina e il sale e nel foro centrale mettete il burro a dadini, l'uovo e il vino e impastare fino a quando il composto non risulta liscio ed

elastico.



3 A questo punto ricoprite l'impasto con la pellicola e mettetelo in frigo per almeno 30 minuti.

In una padella mettete l'olio e fatevi soffriggere l'aglio tritato, unitevi il pesce spellato e tagliato a cubetti e fatelo cuocere a fiamma vivace per 2 minuti.

In un'altra casseruola cuocete sempre con un po' d'olio i pomodorini per 7-8 minuti e poi uniteli al pesce, aggiungete le olive e completate con una spolverata di peperoncino e sale.

Riprendete la pasta dal frigorifero, stendetela in una sfoglia sottile e rivestiteci una pirofila di 22 x 14 cm, bucherellate il fondo con una forchetta e cospargetelo con il

pangrattato.



4 Riempite lo stampo con il composto di pesce.



5 Ricoprite il tutto con un altro strato di sfoglia, sigillate i bordi e punzecchiatelo sempre con la forchetta.



6 Infornate a 180°C per 40 minuti.

Servite caldo o tiepido.



