

SECONDI PIATTI

## Tortino di pesce spada

---

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

---



### INGREDIENTI

20 fettine pesce spada affettato  
300 g mollica di pane fresco  
1 cipolla  
1 manciata uvetta  
pinoli  
1 limone  
prezzemolo  
menta fresca  
olio  
1 melanzana  
olio per friggere  
pepe  
sale

### PREPARAZIONE

**1** Disponete le fette di pesce spada in un piatto o in una ciotola capiente ed irrorate con un bicchiere di olio e il succo di limone, coprite con pellicola e lasciate marinare.

In una padella capiente rosolate la cipolla tritata sottilissima in un velo d'olio.

Unite la mollica fresca, l'uvetta e i pinoli fatti rinvenire in acqua tiepida e scolati, sale e pepe.



**2** Mescolate ed aggiungete la marinata del pesce spada e un mestolino di acqua calda se occorre.

Chiudete il fuoco ed aggiungete il prezzemolo e la menta.

L' impasto deve risultare soffice ed umido.

Foderate uno stampo per ciambella con fettine sottilissime di melanzana fritta.

Riempite con 1/3 delle fettine di pesce spada, quindi uno strato dell'impasto appena ottenuto.



- 3 Fate un nuovo strato con il pesce spada, il ripieno, ed infine le fettine rimanenti a chiudere.



- 4 Infornate a 200°C per 20 minuti.

Rigirate in un piatto.

