

SECONDI PIATTI

## Tortino di spatola

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 25 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

---



### INGREDIENTI

1 pesce spatola  
1 cipolla  
filetti d'acciuga  
pinoli  
uva di corino  
1 manciata mollica di pane  
pecorino grattugiato  
limone spremuto  
1 cucchiaio zucchero

### PREPARAZIONE

**1** Tagliate il pesce spatola a filetti.

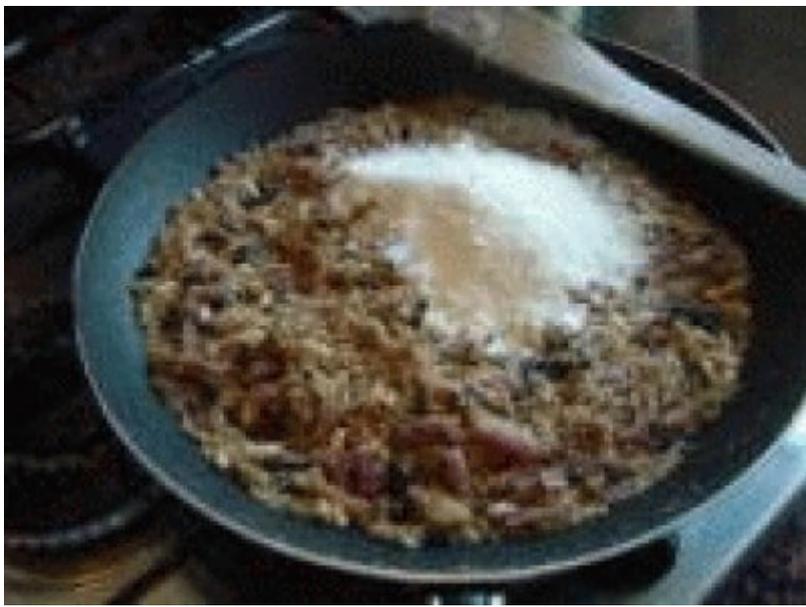
In una padella capiente, fate rosolare una cipolla, quindi, aggiungete qualche filetto di acciuga, i pinoli, l'uva di corinto e fate rosolare dolcemente.



**2** Unite una manciata di mollica di pane.



**3** Spegnete il fuoco ed aggiungete il pecorino grattugiato.



- 4 Sistemate i filetti di pesce in una pirofila da forno e spolverate con il condimento creando degli strati.



5 Mettete in forno caldo per circa 10 minuti.



6 Estraete la teglia dal forno ed irrorate il tutto con del limone spremuto e miscelato ad un cucchiaino di zucchero.

Servite freddo o a temperatura ambiente.

