

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.

