

SECONDI PIATTI

## Tortino tiepido di pesce spada

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 25 min    COTTURA: 35 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



### INGREDIENTI

- 20 fettine di pesce spada affettato sottile
- 300 g di mollica di pane fresco
- 1 cipolla
- una manciata di uvetta e pinoli
- 1 limone
- poco prezzemolo tritato
- 6 foglie di menta tritata
- 1 bicchiere di olio extravergine di oliva
- sale
- 1 melanzana (facoltativa).

### PREPARAZIONE

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



**2** Tritare la cipolla e mettetela in una padella con un filo di olio e fate rosolare la cipolla.



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



4 Mescolare e aggiungete la marinata del pescespada e, eventualmente, un mestolino di acqua calda.

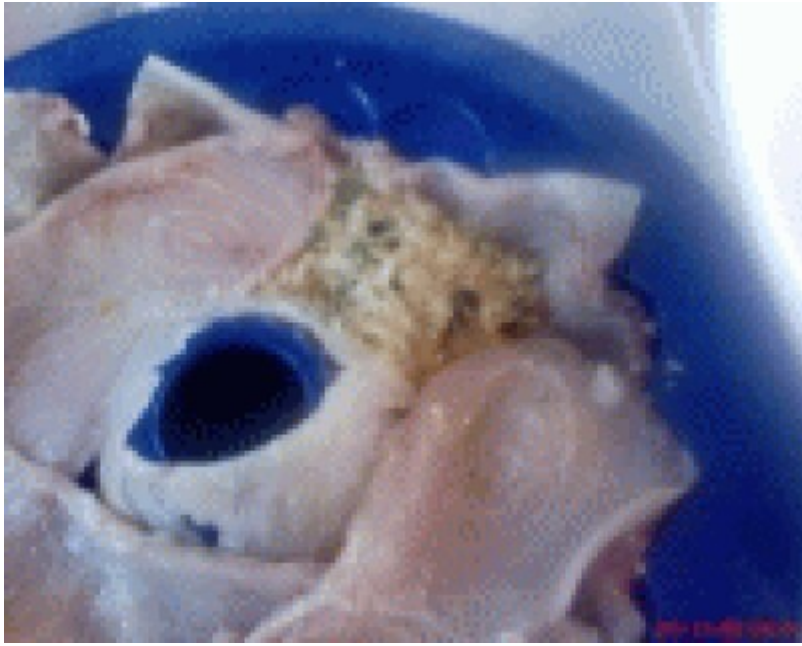
Spegnete e aggiungete il prezzemolo e la menta.

Deve risultare un impasto soffice e leggermente bagnato.

Ungete e spolverate di pangrattato una tortiera per ciambella di 24 cm e foderatela con 1/3 delle fettine di pesce, poi mettete il ripieno.



5 Coprite con 1/3 di pesce spada altro ripieno e infine le fettine rimanenti a chiudere.



6 Infornare a 200°C per 20 minuti.

Sformare e servire tiepido.

Volendo si può foderare la tortiera, prima di fare gli strati, con fettine sottilissime di melanzana frita.

