

ANTIPASTI E SNACK

Antipasto con patate, pesce spada e mozzarella

di: *ropa55*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



INGREDIENTI

8 fette di fiordilatte ben sgocciate
2-3 patate
2 fette di pesce spada da 70-80 g ognuna
4 cucchiaini di pesto classico
poco nero di seppia
2-3 cucchiaini di pangrattato
un filo di olio extravergine di oliva
sale e pepe bianco.

PREPARAZIONE



2 Tagliare le patate a fettine molto sottili.



3 Mettete il pesce spada tra due fogli di pellicola e battete fino ad ottenere delle fette molto sottili.



4 Rivestite una placca da forno con carta forno.

Con le patate formate 4 cerchi spolverizzando con sale e pepe.



5 Coprite con mezza fetta di pesce spada.



6 Coprite con una leggera pennellata di pesto.



7 Continue with 2 slices of ricotta cheese, salted and peppered.



8 Ripetete i passaggi concludendo con uno strato di patate con pesto.



9 Coprite con poco nero di seppia, spolverate con pangrattato ed un filo di olio.



10 Infornate a 180°C per circa 10-15 minuti a fino a quando le patate non risultano cotte.

