

SECONDI PIATTI

Impanata di pesce spada

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Sicilia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *45 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI PER LA FROLLA

FARINA 600 gr
STRUTTO oppure burro - 250 gr
ZUCCHERO 50 gr
VINO BIANCO ¼ bicchieri
UOVA 2
SALE 1 pizzico

PER FARCIRE

PESCE SPADA 1,2 kg
PASSATA DI POMODORO 200 gr
SEDANO 70 gr
OLIVE VERDI 100 gr
PISELLI 50 gr
CUORI DI CARCIOFO 70 gr
CIPOLLE 50 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
100 gr
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Con la farina, la sugna, lo zucchero, il vino bianco, le uova (di cui 1 intero e 1 tuorlo) e una presa di sale preparate la pasta frolla, che lascerete riposare per qualche ora in frigorifero.

A parte, in un tegame basso, fate rosolare nell'olio d'oliva la cipolla, il sedano, i capperi e le olive finemente tritate.

Aggiungete la conserva di pomodoro e diluitela con acqua tiepida.



2 Condite con sale e pepe ed unite il pesce spada, i piselli e alla fine il cuore di carciofo.





- 3** Lasciate addensare per 20 minuti circa. Spianate la pasta frolla e foderate una teglia ben imburrata. Versate la salsa di pesce spada (che sarà ormai fredda). Chiudete la teglia con dell'altra pasta frolla, salando bene e cuocere al forno moderato per 25 minuti circa.

