

SECONDI PIATTI

Tortino di spatola

di: *rossella*

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.

