



Ricetta N. RE000091

Registrata in data 17 Dic 2015 alle ore 12:05

da PASQUALE TORRENTE

Tortino di scarola e bottarga di tonno rosso

Un ottimo antipasto con tutte le consistenze ed i sapori della cucina di mare campana.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 5 persone

1 cespo di scarola
olio EVO
12 olive nere di Gaeta
10 capperi di Pantelleria
50 grammi pane raffermo
10 grammi di pinoli
10 grammi uva passa
1 spicchio di aglio
prezzemolo tritato q.b.
1 uovo
bottarga di tonno rosso q.b.
5 stampini

Preparazione

Per il tortino

In una casseruola mettere lo spicchio d'aglio a soffriggere con l'olio EVO.

Appena l'aglio diventa biondo aggiungere la scarola che sarà stata precedentemente lavata e tagliata grossolanamente.

Quando la scarola inizierà ad appassire, aggiungere le olive nere e i capperi, che avrete accuratamente lavato e dissalato e procedere con una cottura veloce.

Lasciare raffreddare e porre in un recipiente.

Quando si sarà intiepidito, aggiungere il pane tagliato a cubetti e le uova che serviranno a legare il tutto.

Prendere degli stampini, già unti con olio e riempirli con il composto ottenuto.

Cuocere in forno a 160 gradi per 10 minuti.

A parte mettere l'uva passa a bagno e tostare i pinoli.

Presentazione:

In un piatto piano sformare il tortino, guarnire con l'uva passa ed i pinoli tostati, sopra aggiungere la bottarga di tonno rosso, completare con del prezzemolo tritato fresco e un goccio di olio EVO.