



'Mpanata di Pesce Spada (Sicilia) - [Visualizza sul sito di Imma](#)

pizza - torta salata - Sicilia

è una specie di pizza o torta salata molto ricca. E' diffusa in tutta l'isola con leggere varianti a seconda della località . Può essere farcita con ripieno di verdure accompagnate da carne o pesce.

per 4 persone teglia diametro 20

300 gr. farina

100 gr. strutto o margarina

1 cucchiaino di zucchero

1 cucchiaino raso di sale

1 uovo + 1 tuorlo per spennellare

ripieno

passata di pomodoro 400 gr.

1 cipolla

500 gr. pesce spada

100 gr. gamberetti sgusciati

piselli un pugno

prezzemolo, basilico

1 cucchiaio di capperi

100 gr. olive verdi e nere

olio evo, sale e pepe

nel mixer mescolare per fare un panetto farina, strutto, uovo, zucchero sale se occorre qualche cucchiaio di acqua, avvolgere il panetto con la pellicola e tenere in frigo.

preparare un sugo di pomodoro con olio cipolla stufata, passata di pomodoro, piselli, capperi dopo 10 min. aggiungere le olive, basilico. Il sugo deve risultare ristretto. Nel frattempo dalle fette di pesce spada ricavare dei cubetti grossi infarinare e passare in padella con aromi vari.

Aggiungere al sugo di pomodoro il pesce e i gamberetti , completare la cottura per altri 10 min.

spianare il panetto e ricavare due cerchi quello più grande per foderare la teglia imburrata , versare il ripieno tiepido, mettere il prezzemolo tritato, foderare con l'altro disco di pasta, praticare dei fori con la forchetta , spennellare con l'uovo e infornare nel forno già caldo a 200° per 30 min.





eCu

o.it