



Vizio & Sfizio

CAPRESE DI PESCE SPADA (antipasto)

INGREDIENTI (per 4 persone)

8 scaloppe di pesce spada

200 gr. pomodori Pachino

100 gr. burrata

4 cucchiaini di pistacchi tritati

1 cucchiaino di zucchero semolato

1 rametto di timo

2 spicchi di aglio

4 ciuffi di basilico

Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia (Acetaia San Giacomo)

olio aromatizzato al basilico

olio e.v.o., sale e pepe

PROCEDIMENTO

Lavate e tagliate a metà i pomodorini e metteteli su una placca foderata con carta forno; conditeli con il sale, il pepe, lo zucchero, le foglioline di timo e l'aglio tagliato in piccolissimi pezzetti. Cuocete in forno a 90° per 40 minuti.

Salate e pepate le scaloppe di pesce spada e passatele nel trito di pistacchi; in una padella scaldate un filo d'olio e rosolatevi uno spicchio di aglio, aggiungetevi le scaloppe e rosolatele velocemente in modo tale da mantenerle morbide.

Servite le scaloppe di pesce spada disponendo su ognuna uno spicchio di burrata tagliata al momento, guarnite tutto intorno con i pomodori di Pachino e nappate con l'olio al basilico e l'aceto balsamico.

L'ideale sarebbe servire la preparazione accompagnata con una piccola caponata.

Buon Appetito !!!