



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002014 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 03 Apr 2018 alle ore 09:14

da DARIO IOSSA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Millefoglie di sgombro su pappa di pomodoro

Una ricetta pensata per dare un tocco originale ed innovativo alla tradizionale pappa al pomodoro. Fonte d'ispirazione il mio territorio d'origine, il basso Lazio, che offre tanti eccellenti prodotti, per sposare i sapori della terra e del mare.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 1 persone

n. 1 filetto di sgombro
100 g passata di pomodoro
olive nere di Gaeta q.b.
capperi di Pantelleria q.b.
basilico q.b.
n. 3 fette di pane in cassetta
sale q.b.
olio evo q.b.

Prodotti utilizzati

Olive nere di Gaeta
Capperi di Pantelleria

Strumenti di cottura

Forno e coppapasta

Preparazione

Per la pappa al pomodoro: prendere due fette di pane e spezzettarle grossolanamente, unirle con la passata di pomodoro, olio evo e sale.

Per la millefoglie: cominciamo con il disporre all'interno del coppapasta come base la pappa al pomodoro, poi uno strato di olive nere denocciolate, una foglia di basilico, lo sgombro precedentemente tagliato a pezzettini e un cucchiaino di passata di pomodoro, capperi ed infine con l'ultima fetta di pane fare un coperchio della forma del coppapasta. Concludiamo con un po' di salsa sul pane. Infornare a 180° per 5-10 minuti.

Per l'impiattamento: disporre un po' di salsa di pomodoro all'interno del piatto, sformare la millefoglie posizionandola al centro e aggiungere una fogliolina di basilico fresco ed un filo di olio evo a crudo.