







**ISTITUTO ALBERGHIERO DI STATO  
PER I SERVIZI COMMERCIALI TURISTICI E DELLA RISTORAZIONE  
ANTONELLO - VIALE GIOSTRA 2 MESSINA 98122**

<b>SCHEDA TECNICA RICETTA</b>			<b>NOME DEL PIATTO :</b>
<b>ANTIPASTO FREDDO</b>			
<b>PAX 6</b>			<b>ACCIUGHINE MARINATE</b>
<b>CATEGORIA</b> <i>Pesce azzurro</i>			
<b>INGREDIENTI</b>			
<b>Valori</b>	<b>Quantità</b>	<b>Generi alimentari</b>	<b>Procedimento</b>
kg	1	Acciughe	<p>Sfilettare le acciughe fresche e passarle sotto l'acqua affinché non perdano la colorazione rossastra.</p> <p>In una pirofila piana disporre uno strato di fettine di arancia tagliate molto sottili.</p> <p>Disporre le acciughe con il dorso rivolto verso il basso, aggiungere la cipolla rossa a julienne precedentemente ammollata per circa sei ore insieme alla polpa ed al succo di arancia, sedano e finocchio a lamelle.</p> <p>Salare, pepare e condire con del buon olio extravergine di oliva.</p> <p>Lasciare riposare per circa mezz'ora prima di servire.</p> <p> <b>Tempo di preparazione 35 minuti circa</b></p> <p><b>Difficoltà :</b> </p>
kg	1	Arance	
gr	500	Cipolla rossa	
gr	100	Sedano cuore	
gr	100	Finocchio cuore	
	q.b.	Sale fino	
	q.b.	Pepe nero in polvere	
dl	2	Olio extravergine di oliva	