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

SCHEDA TECNICA RICETTA

SECONDO PIATTO

PAX 6

NOME DEL PIATTO :

MILLEFOGLIE DI PESCE SPADA

CATEGORIA
Pesce azzurro

INGREDIENTI

Valori	Quantità	Generi alimentari
kg	2	Filone di pesce spada
kg	1	melanzane
gr	500	pancarrè
N°	4	Uova
lt	1	Olio extravergine di oliva
	q.b.	Sale fino
	q.b.	Pepe nero in polvere
N°	1	Cipolla bianca
N°	1 ciuff.	Prezzemolo
N°	1 ciuff.	Basilico
N°	3	Limoni

Procedimento

Ottenere dal filone di spada delle fettine sottili che andranno a foderare le cocotte.
Preparare la farcia con del pancarrè grattugiato, del prezzemolo trito, delle foglie di basilico spezzettate, della cipolla trita maturata in olio di oliva, dei tuorli di uovo sbattuti.
Amalgamare bene il tutto ed aggiustare di sale e pepe nero macinato.
Affettare le melenzane e friggerle in abbondante olio di oliva caldo, facendo asciugare l'olio residuo in della carta assorbente.
Disporre nelle cocotte foderate uno strato di farcia, una fetta di melanzana ed una di pesce spada, ripetendo l'operazione finchè non si arrivi alla fine per altezza (3 strati).
Infornare e cuocere a bagnomaria per circa 20 minuti.
Prima di sformare fare intiepidire.
Irrorare con olio e limone e spolverare con prezzemolo tritato finemente.

Tempo di preparazione 40 minuti

Difficoltà :