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***

***CATEGORIA***

***NOME DEL PIATTO*** :

# PESCE SPADA ALLA "GHIOTTA"

***INGREDIENTI***

| Valori | Quantità | Generi alimentari |
|---|---|---|
| N° | 6 | Trance di pesce spada fresco |
| gr | 500 | Pomodori maturi |
| N° | 2 | Cipolle |
| gr | 100 | Olive verdi snocciolate |
| gr | 100 | Capperi sotto aceto |
| N° | 2 | Spicchetti di aglio |
| N° | 1 mazz. | Basilico fresco |
| dl | 4 | Olio extravergine di oliva |
| gr | 500 | Farina |
| | q.b. | Sale fino |
| | q.b. | Pepe nero in polvere |
| | / | Qualche foglia di mentuccia fresca |

Procedimento

Preparare i vari ingredienti.
Pulire ed affettare la cipolla a julienne. Mondare il sedano, lavarlo e tagliarlo a cubettini piccolissimi (brunoise). Lavare i pomodori e tagliarli a cubetti. Pelare l'aglio. Tagliuzzare le olive. Lavare il basilico. Passare nella farina le fette di pesce parate e friggerle nell'olio extravergine di oliva qualche minuto per parte; togliere dalla padella il pesce e far rosolare la cipolla. Unire i pomodori, regolare di sale e cuocere su fiamma moderata per circa 15-20 minuti; a questo punto aggiungere i capperi, le olive, il sedano, l'aglio intero (o tritato, se preferite), e il basilico; far insaporire il tutto per pochi minuti. Spegnere il fuoco. Scaldare il forno a 180°. Versare qualche cucchiaiata di sugo in una pirofila da forno, adagiarvi il pescespada, coprire con il resto del sugo e cuocere in forno già caldo per 10 minuti circa.
Servire caldo e decorare il piatto con foglioline di menta.

Tempo di preparazione 45 minuti

Difficoltà :