
Torta di pesce spada in salsa di capperi

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Questa ricetta prende spunto da una antica focaccia di origine siciliana che, in passato, veniva preparata con la pasta frolla. Ho pensato ad una versione più moderna e sicuramente più affine ai nostri gusti, sostituendo la pasta frolla con la pasta all'olio, ottima base per realizzare torte rustiche. Accompagnerei la torta con una salsa di capperi che si sposa perfettamente con l'ingrediente base, il pesce spada, entrambi emblemi della cucina siciliana.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

Per il ripieno: 800 grammi di pesce spada, 6 zucchine, 1 costa di sedano, 1 tazza di olive verdi, 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, 2 bicchieri di olio di oliva, 1 uovo, 2 cipolle, q.b. di sale e di pepe. **Per la pasta all'olio:** 350 grammi di farina, 100 ml di olio, 1 tuorlo, q.b. di sale, q.b. di acqua. **Per la salsa di capperi:** 1 tazza di capperi, 8 cetriolini, mezzo bicchiere di olio extravergine d'oliva, 2 cucchiaini di succo di limone, q.b. di sale.

PREPARAZIONE

Per il ripieno: Scaldare in tegame tre cucchiaini d'olio e farvi appassire le cipolle tagliate molto finemente, aggiungere il sedano tritato. Cuocere per qualche minuto a fiamma moderata, unire i pomodorini tagliati a pezzettini, le olive denocciolate e tagliate a rondelle. Quindi mettere nel tegame la polpa del pesce spada tagliata a dadini, regolare di sale e di pepe e portare a cottura, mantenendo la fiamma bassa. Mondare e tagliare a bastoncini le zucchine, passarle prima nell'uovo sbattuto, quindi nella farina lievemente salata. Friggerle in abbondante olio d'oliva e farle asciugare in qualche strato di carta da cucina per eliminare l'unto in eccesso. **Per la pasta all'olio:** Disporre la farina a fontana, mettere al centro l'olio, il sale ed impastare fino ad ottenere una massa compatta. Se il composto lo richiedesse, aggiungere un po' di acqua. Dargli una forma sferica e far riposare in frigorifero per almeno 30 minuti. Stendere la pasta con un mattarello fino ad ottenere una sfoglia dello spessore di mezzo centimetro. Versare sulla pasta all'olio un primo strato di pesce spada, aggiungere le zucchine e ricoprire con un altro strato di pasta all'olio. Chiudere i bordi e spennellare la pasta con il tuorlo d'uovo. Cuocere in forno a 200°C per circa 20-30 minuti. **Per la salsa di capperi:** Scaldare poco olio in un pentolino, aggiungere i capperi ed i cetriolini tritati, togliere dalla fiamma ed aggiungere il succo di limone ed un pizzico di sale. Sbattere la salsa con una frusta per renderla ben spumosa ed aggiungere a filo un po' di olio.

PRESENTAZIONE Tagliare delle fette generose di torta di pesce spada e servire con due cucchiaini di salsa ai capperi per ogni ospite.

Cristina Orlandi