



Spiedini di sarde con pomodoro, olive nere e zucchine su misticanza al basilico, pecorino fresco e crostini al rosmarino

dello chef **Giorgio Graziano**
Ristorante Il Ficodindia, San Vito Lo Capo - Trapani

Ingredienti per 4 persone

16 sarde fresche, 6 piccoli pomodori a grappolo, 8 fettine di zuccina, 16 olive nere, 50 g. di farina 00, insalatina mista, scaglie di pecorino fresco, crostini di pane, 1 rametto di rosmarino, olio extra vergine di oliva, sale marino, bucatini n. 8.

Preparazione

Spellare i pomodori, dividerli in 4 spicchi, eliminare i semi e disporre i "petali" ottenuti su una teglia foderata con carta forno. Irrorare con poco olio, salare leggermente e fare disidratare in forno a 100 - 130° per circa 30 minuti.

Togliere la testa alle sarde, pulirle eliminando le interiora e diliscarle, staccando i due filetti; lavare e sistemarle su un telo.

Spezzare a metà i bucatini e preparare 16 spiedini, alternando pomodori, fettine di zuccina, sarde e olive.

Passare gli spiedini nella farina e friggerli in padella con abbondante olio bollente per circa 1 minuto; scolare su carta assorbente per eliminare l'unto in eccesso, quindi servire su un letto di insalatina mista e scaglie di pecorino fresco conditi con olio extra vergine di oliva.

Guarnire con foglie di basilico e crostini al rosmarino.

Si presta benissimo quale aperitivo o stuzzichino a inizio pasto.