



## Tortino di acciughe all'olio nero

dello chef **Piera Spagnolo**  
**Hotel e Ristorante Thàam**, San Vito Lo Capo - Trapani

### Ingredienti per 4 persone

300 g. di olive nere, 500 g. di acciughe diliscate, 50 g. di uva passa, 1 bicchiere di vino moscato, 1 mela smith, 1/2 melanzana, rosmarino, timo, olio d'oliva, olio nero, sale e pepe.

### Preparazione

Mettere l'uva passa a mollo nel vino moscato per 2 ore.

Fare seccare le olive in forno per 2 ore a 80 gradi, frullare a freddo con olio e filtrarle. Fare marinare le acciughe in una emulsione di olio, succo di limone, reste di agrumi, e aggiungere sale e pepe.

Sbucciare la melanzana e le mele, tagliare a concassea e farle saltare insieme in padella con olio d'oliva per pochi minuti, successivamente passarle al forno e aggiungere timo e il rosmarino, e continuare la cottura in forno per circa 25 minuti a 150°. Assemblare il piatto mettendo prima la concassea ed a chiudere le sarde marinate. Decorare con olio nero.