

# Involtini di spatola al pistacchio su burrata e pane di Altamura

**Tempo di preparazione:** 40 min

**Difficoltà:** Difficile

## Ingredienti

- Aglio: q.b.
- Burrata: 100 gr
- Cipollotti: 2
- Fette di pane di Altamura (o altro pane casareccio): 4
- Filetti di spatola (branzino, orata, dentice): 4
- Mollica fresca: q.b.
- Pistacchio di Bronte: 100 gr
- Pomodorini pachino: 8
- Uva passa e pinoli: q.b.



## Preparazione

In un padellino, tritate un po' di cipollotto e fate soffriggere leggermente con l'olio. Aggiungete l'uva passa e i pinoli e, dopo un po', qualche pomodorino tagliato a piccoli pezzetti.

Appena i pomodorini si saranno appassiti, aggiungete la mollica e tostatela leggermente. Prendete i filetti di spatola (vanno bene anche filetti di branzino, orata o dentice), stendeteli in un piano, mettete un po' di mollica condita e avvolgeteli su se stessi, fermandoli con uno stuzzicadenti.

Bagnate gli involtini così ottenuti con dell'olio e passateli nei pistacchi sbriciolati. Mettete in forno fino a cottura. Intanto preparate la salsetta di pomodoro. In un pentolino, soffriggete un po' di cipollotto e uno spicchio di aglio in camicia che toglierete appena cotto, aggiungete poi il **pomodoro a cubetti Pomì** e fate cuocere.

Appena sarà tutto cotto, prendete la burrata, mettetela in una ciotolina assieme al suo liquido (o senza se la volete più densa) e mettetela al microonde per qualche secondo (oppure farla sciogliere a bagnomaria). Mescolate bene fino a che avrete una bella crema, densa, ma non troppo. Tagliare a fette il pane e tostarlo nel grill.

Mettete alla base la polpa di pomodoro creando un solchetto al centro, coprite questo solchetto con la burrata e adagiate gli involtini di spatola.

**For this recipe we used:**

Pomodori a cubetti  
400 gr

