



1

### [ANTIPASTI]

## *Millefoglie di orata*

### LA LISTA DELLA SPESA

- DIFFICOLTA': media
- TEMPI DI PREPARAZIONE: 40 minuti
  
- DAL MERCATO  
1 orata da 1 kg circa, 100 gr di olive verdi, 30 gr di pecorino, aglio, finocchietto, prezzemolo, 2 fette di pancarrè, sale, pepe, finocchi
  
- DALLA PUTECA  
un barattolo di pomodorini del piennolo Vesuvio  
olio extravergine di Sorrento dop
  
- I CONSIGLI DI ROSSOPOMODORO  
Esistono diverse varietà di finocchi, il 'dolce di Firenze', il 'gigante di Napoli', il siciliano. Nello sceglierlo attenzione al colore, devono essere sempre bianchi, privi di sfumature paglierine.

1

# *Millefoglie di orata pomodorini del piennolo e finocchietto*

## **PREPARAZIONE**

Sfilettare l'orata e ricavarne delle fettine tagliando di sbieco con un coltello a lama sottile. Intanto preparare una salsina con i pomodorini del piennolo del Vesuvio: soffriggere l'aglio e 80 gr di olio extravergine, aggiungere il finocchietto e 10/15 pomodorini divisi a metà, aggiustare di sale e far cuocere velocemente senza disfare i pomodorini. Con un mestolo forato alzare i pomodorini, aggiungere al condimento rimasto il pancarrè sbriciolato, 10 gr di pecorino e il prezzemolo fino a ottenere un composto abbastanza denso. Tagliare 4 quadratini di carta forno e disporli distanziati in una teglia. Comporre le torrette alternando strati di spigola ai pomodorini scottati, olive denocciolate e schiacciate, pecorino e prezzemolo tritato. Cospargere le torrette con la salsa di pane, cospargere di altro pecorino e infornare a 200 gradi per 10 minuti. Servire con una julienne di finocchi sbollentati e saltati velocemente con olio e pepe.