Pomì
O Così. O Pomì.

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