

# Sapori e colori del Belice

**Ingredienti per quattro persone:**

- Vastedda D. O. P del Belice gr. 280
- Pomodori secchi (capuliato) gr. 40
- Capperi nostrani gr. 10
- Acciughe di Sciacca gr. 5
- Olive Nocellara del Belice gr. 25
- Pomodorini dorati gr. 400
- Uova intere gr. 170
- Farina gr. 100
- Mollica gr. 100
- Aglio 1 spicchio
- Basilico q. b
- Finocchietto selvatico q. b
- Sale q. b
- Olio per friggere lt. 2



**Procedimento:**

In un cutter raccogliere il capuliato, i capperi, le olive, le acciughe e formare una farcia di media consistenza.

Nel microonde fondere un triangolo di vastedda per circa 40 secondi e con l'aiuto di una ciotola formare quando ancora calda, una fontana e farcire con l'impasto preparato in precedenza, chiudere e compattare in un coppa pasta.

Quando il composto si sarà raffreddato procedere con la panatura. Prima nella farina, poi nelle uova ed infine nella mollica.

Preparare una salsa con i pomodorini dorati e passare al setaccio.

Adagiare a specchio la salsa sul piatto, friggere il disco di Vastedda in abbondante olio di arachidi, asciugare dall'eventuale olio in eccesso e collocare sulla salsa nel piatto.

Guarnire con capperi, qualche fogliolina di pomodorini, ciliegino e polvere di finocchietto selvatico.