

**Millefoglie di olive  
dolci pugliesi Spirito  
Contadino e triglia  
marinata al miele**

DOMENICO CILENTI

*Domenico Cilenti*





## **Millefoglie di olive dolci pugliesi Spirito Contadino e triglia marinata al miele**

### **INGREDIENTI:**

**200 g di Olive dolci pugliesi Spirito Contadino** • 8 triglie • sale q.b • zucchero q.b • miele q.b • 3 fogli di colla di pesce • salsa di pomodoro • 4 taralli di grano arso

### **PROCEDIMENTO:**

Sfilare le triglie e marinarle con il sale, lo zucchero e il miele. Far riposare per circa 1 ora. Snocciolare le olive dolci pugliesi Spirito Contadino e frullare il tutto aggiungendo dell'olio e del sale. Versare tutto in una padella e dopo aver sciolto la colla di pesce unire il tutto. Stendere la massa ottenuta su carta da forno e conservare in frigo per circa 4 ore. Impastare a modo di millefoglie aggiungendo la salsa e i taralli sbriciolati.

DOMENICO CILENTI