

Tortino di alici e patate



Eccomi di ritorno dopo una lunga sosta estiva, (chiedo venia!!!) e per farmi perdonare vi propongo subito una ricetta stra-buona!!!

Questo tortino di alici viene fuori da uno dei miei mille tentativi di far mangiare le alici, ricche di omega 3, a quel carnivoro di mio marito. In realtà lui le mangerebbe pure e anche di gusto ma... fritte ovviamente!!!

E' una battaglia persa!!!

Ma ora basta stressarvi con i miei "problemi" coniugali, vi racconto la ricetta che forse è meglio va... ☐

Ingredienti:

- 500 g di alici fresche
- 2 – 3 patate
- pomodorini
- prezzemolo
- pangrattato
- qualche filetto di acciuga sottolio
- olio
- sale

Procedimento:



Per prima cosa pulisco bene le alici e le sfiletto, è un'operazione un po' noiosa ma non difficile.

Le lavo per bene e le ripongo a sgocciolare in uno scolapasta.

Intanto passo a pelare le patate e tagliarle a fette rotonde dello spessore di circa 3-4mm. Lavo e affetto anche i pomodorini e pulisco il prezzemolo.



Preparati tutti gli ingredienti rimane solo da assemblare il tortino. Ungo leggermente e cospargo il fondo con del pangrattato una teglia da forno.

Inizio quindi a fare gli strati, prima i filetti di alici, poi le patate, ancora i pomodori e qualche fogliolina di prezzemolo, per ultimo qualche filetto di acciuga, non esagerando troppo, altrimenti rischierei di fare un tortino salato.

Continuo così fino a terminare gli ingredienti e spolvero la superficie dell'ultimo strato ancora con il pangrattato e un filo d'olio.



Bene ci siamo rimane solo da infilare la teglia in forno... 200 c° per circa 30 minuti e il mio tortino è pronto! Ovviamente controllo prima che le mie patate siano cotte...

Volendo avrei potuto aggiungere anche qualche cappero per dare una spinta in più, ma anche così a me piace molto!

Buon appetito!

