

Tortino di alici con cuore mediterraneo



Questo è uno dei miei tanti esperimenti...

è un tortino di alici e pane impreziosito dal gusto mediterraneo di capperi e pomodori secchi.

Ecco come l'ho preparato

Ingredienti:

- 400 gr di alici sfilettate
- 200 gr pane in cassetta
- 2 uova
- 4 filetti di alici sott'olio
- 10 capperi
- 7-8 pomodori secchi
- olio Evo
- 6 pomodorini

Procedimento:



Inizio tritando tutto il pane, con una parte impano bene i filetti, nella parte rimanete aggiungo i capperi, i filetti sott'olio e i pomodori secchi tritati abbastanza grossolanamente e le 2 uova, amalgamo bene.

Ungo degli stampini di alluminio con l'olio e li foderò con i filetti di alici panati, ne lascio un pezzetto fuori in modo da poter ripiegare poi per chiudere la parte superiore.

All'interno dello stampino inserisco l'impasto di pane e preparato e spingo nel centro uno spicchio di pomodoro.



Richiudo lo stampino con le punte delle alici lasciate più esterne, una goccia d'olio e in forno a 180° per circa 20 minuti, o fino a che non diventino ben dorati e croccati.

E buon appetito!

