

Tortino di alici



Per  

Ingredienti

200 gr di alici fresche
3 piccole patate
olio extravergine di oliva
prezzemolo
pangrattato
capperi sotto sale
qualche goccia di aceto di vino
un po di burro per la teglia

Procedimento

Pulire le alici aprendole a libro e togliendo la lisca e le interiora, poi lavarle e lasciarle scolare. Pelare e tagliare le patate a dischi sottili. Imburrare la teglia e disporre le patate sul fondo, aggiungere un pizzico di sale. Disporre le alici a raggiera con la coda rivolta verso il bordo della teglia. Aggiungere i capperi sciacquati sotto l'acqua corrente, il prezzemolo, il pangrattato. Irrorare con un filo d'olio e con qualche goccia di aceto. Infornare a 190° per 20 minuti. Sfornare e servire caldo.