

Tortino di patate e alici



INGREDIENTI:

- 500 gr alici,
- 300 gr patate,
- 20 gr timo,
- 1 spicchio d'aglio,
- q.b. olio extra vergine d'oliva,
- q.b. sale e pepe,
- 1 scorza di limone grattugiata,
- q.b. burro fuso,
- q.b. pan grattato
- Aceto Balsamico di Modena IGP Biologico De Nigris

PREPARAZIONE:

Decapitare ed eviscerare le alici, eliminare le lisce con la coda e metterle sott'olio.

Pulire e pelare le patate, tagliarle a cubetti e stufarle in una casseruola con olio e aglio.

Portare a cottura. Imburrare uno stampino e passarvi all'interno il pan grattato, porre il primo strato di alici, poi le patate e una grattugiata di limone.

Andare avanti per altri due strati.

Completare con una spolverata di pagrattato e un filo d'olio extra vergine d'oliva. Cuocere in forno a 170°C per 7 minuti circa.

Lasciar riposare qualche minuto prima di servire. Guarnire con gocce di Aceto Balsamico di Modena IGP Biologico De Nigris.

Scopri tanti EXTRA contenuti, ricette e EXTRA offerte su: www.volantinoextra.it

