

Tortino di alici

Categoria: Sapori d'Italia - Lazio



Informazioni Generali

Preparazione: 20 min	Cottura: 60 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa	

Il tortino di alici è un antipasto tipico del Lazio preparato con pochi e semplici ingredienti che rendono questa pietanza molto delicata, esaltando al tempo stesso il gusto delle alici.

Il tortino di alici è formato da strati alternati di fette di patate, alici diliscate e pomodori, il tutto cosparso di olio d'oliva, timo e sale; un antipasto molto semplice adatto a tutte le stagioni.



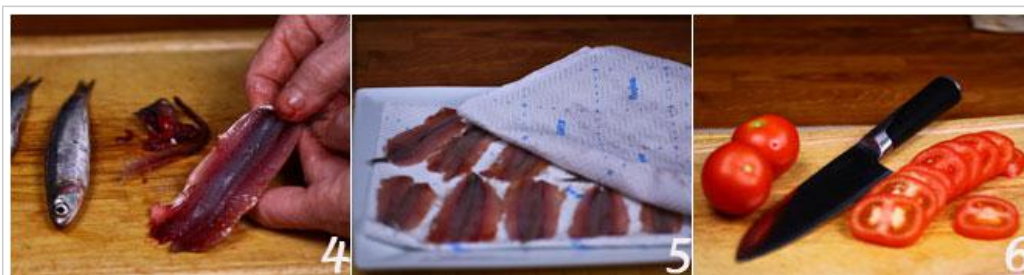
Ingredienti

>> Acciughe (alici) 20	>> Pomodori (tipo ramati) maturi ma sodi 300 gr
>> Olio di oliva q.b.	>> Sale q.b.
>> Patate 300 gr	>> Timo (o origano) 2 rametti

Preparazione



Lavate e mettete a bollire le patate in acqua salata con tutta la buccia (1) per circa 20 minuti; le patate dovranno essere cotte ma non sfatte. Nel frattempo togliete la testa alle alici (2), apritele lungo il ventre (3) ed eliminate la lisca centrale senza dividerle a metà (4);



sciacquate velocemente le alici e poi asciugatele tamponandole con della carta assorbente da cucina (5). Lavate e tagliate i pomodori a fette (6) dello spessore di circa 1/2 cm.



Quando le patate saranno cotte, scolatele e lasciatele intiepidire, quindi (senza sbucciarle) tagliate anch'esse a fette (7) di circa 1/2 cm di spessore. Prendete una pirofila unica quadrata o rettangolare (oppure 4 più piccole individuali), cospargete il fondo con un filo d'olio quindi iniziate ponendo uno strato di patate (8), poi uno di alici (9) (con la pelle rivolta verso l'alto)



e infine uno di pomodori (10); salate, oliate (11), spolverizzate con del timo (o origano) e fate un altro strato identico (12), finendo con i pomodori. Preriscaldate il forno a 180° , introducete il tortino e cuocete per circa 30-40 minuti. Non appena il tortino sarà cotto, sformatelo, dividetelo in 4 parti e servite immediatamente.

Consiglio