Pomì
O Così. O Pomì.

# Tortino di alici



**Tempo di preparazione**: 30 min
**Difficoltà**: Medium

### Ingredienti

- Alici fresche: 280 gr
- Basilico: q.b.
- Lime: q.b.
- Mozzarella: 100 gr
- Olio evo: q.b.
- Pane: 20 gr
- Patate viola: 120 gr
- Sale: q.b.

## Preparazione

1. Pulire le alici privandole della lisca.
2. Pelare e affettare finemente le patate per poi scottarle per 30 secondi in acqua bollente.
3. Tagliare le mozzarelline e cuocere per 15 minuti la ***Passata classica Pomì*** con olio, basilico e sale.
4. Comporre il tortino creando tre strati di patate, alici, mozzarelle e pomodoro.
5. Infornare a 180° per circa 12 minuti.
6. Completare la ricetta aggiungendo il pane raffermo sbriciolato, precedentemente rosolato velocemente in padella con olio, sale e una grattugiata di lime fresco.

**For this recipe we used:**

Passata Classica 120 gr

