

Tortino di alici



Tempo di preparazione: 30 min.

Difficoltà: Media

Ingredienti (4 persone)

• Ingredienti

- Passata Classica 700g 120 gr
- 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.

Per questa ricetta abbiamo usato:



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 Pomi** 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.