Tortino di alici e patate con crema di pomodoro

Tempo di preparazione: 0 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Alici: 500 g
- Buccia di limone grattugiata: q.b.
- Cipolla: 1 pezzetto
- Farina di mais: q.b.
- Olio extravergine d’oliva: q.b.
- Panna fresca: 4 cucchiai
- Patate piccole: 4/5
- Pepe lungo: q.b.
- Prezzemolo: q.b.
- Sale: q.b.
- Succo di limone: q.b.

Preparazione

1. Lavate le patate quindi fatele cuocere in acqua salata fino a quando saranno cotte: infilando i rebbi di una forchetta, questi ultimi non incontreranno resistenza. Fatele raffreddare un po’ quindi togliete la buccia e tagliatele a fette.
2. Pulite le alici: togliete la testa, apritele a libro ed eliminate la lisca centrale. Lavate le alici e asciugatele tamponandole con un panno pulito o della carta assorbente e resistente.
3. Fate tostare la farina di mais in una padellina (sentirete che buon odore di pop-corn) quindi trasferitela in una ciotolina e aromatizzatela con aglio e prezzemolo a pezzetti, buccia di limone e pepe grattugiati.
4. Prendete le cocotte, con un pennello da cucina distribuite un po’ di olio extravergine d’oliva su tutta la superficie e fate aderire la farina di mais aromatizzata. Foderare ogni stampino con un paio di alici sul fondo, quindi distribuire le altre come in foto lasciandone fuori un pezzettino.
5. Bagnare le alici con un po’ di succo di limone e aggiungere una spolverata di farina di mais. Fare uno strato di patate, aggiungere un filo di olio e spolverizzare con altra farina di mais aromatizzata. Proseguire gli strati fino ad arrivare vicino al bordo della cocotte, quindi richiudere con i filetti di alici riportando le estremità verso il centro (se vi danno fastidio le code potete eliminarle adesso).
6. Spolverizzare con altra farina di mais e condire con un filo di olio extravergine d’oliva.
7. Infornare i tortini a 180° per 10 minuti. Nel frattempo fate rosolare delicatamente la cipolla tritata in una padella con poco olio, aggiungere la **polpa fine Pomì** e la panna. Fate ritirare la crema e regolate di sale. Servite i tortini accompagnandoli con la crema di pomodoro.

Daniela Rigli di Ideericette.it

For this recipe we used:

Polpa Fine 100 ml