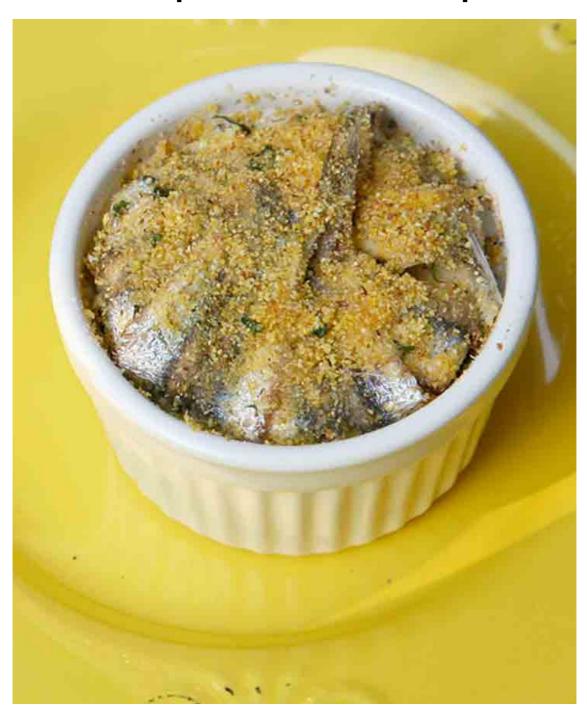


Tortino di alici e patate con crema di pomodoro



Tempo di preparazione: 0 min

Difficoltà: Medium

Ingredienti

Aglio: 1 spicchioAlici: 500 g

• Buccia di limone grattugiata: q.b.

Cipolla: 1 pezzettoFarina di mais: q.b.

• Olio extravergine d'oliva: q.b.

Panna fresca: 4 cucchiaiPatate piccole: 4/5

Pepe lungo: q.b.Prezzemolo: q.b.

• Sale: q.b.

• Succo di limone: q.b.

For this recipe we used:

Polpa Fine 100 ml



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