

Tortino di alici e patate senza glutine

Tempo di preparazione: 60 min

Difficoltà: Facile



Ingredienti

- Aceto bianco: 1 bicchiere
- Alici: 20
- Olio EVO: 1 cucchiaio
- Origano: q.b.
- Patate: 3 medie
- Pecorino: 50 gr
- Pepe: q.b.
- Sale: q.b.

Preparazione

Il **tortino di patate e alici** è molto semplice da preparare: cominciate con il pulire le alici, sfilettatele e mettetele a bagno nell'aceto per cinque minuti per farle marinare un pochino e renderle più gustose. Sbucciate le patate, tagliatele a fette spesse circa mezzo cm e cuocetele in una pentola con dell'acqua fino a quando saranno diventate morbide. Preriscaldate il forno a 180 gradi.

Scolate le alici ed asciugatele. Mettete la **polpa di pomodoro biologica Pomi** in uno scolapasta per farle perdere un pochino di acquetta, mettetela poi in una ciotolina e conditela con olio, sale, pepe e origano. Componete adesso il tortino di patate e alici: ungete con un pochino di polpa di pomodoro il fondo di una pirofila, realizzate uno strato di alici, pecorino, pomodoro, patate e così via fino all'esaurimento degli ingredienti.

Inforntate il tortino di patate e alici e lasciatelo cuocere per 15-20 minuti, dopodiché sfornatelo e aspettate un paio di minuti prima di gustarlo.

For this recipe we used:

Polpa di Pomodoro Biologica 400 gr

