

SECONDI PIATTI

# Acciughe farcite alla ricotta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 15 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



## INGREDIENTI

- 600 g acciughe fresche
- 100 g ricotta fresca
- 40 g mollica di pane raffermo
- 1 dl aceto vino bianco
- 10 foglie prezzemolo
- 5 cucchiaini olio evo
- 2 cucchiaini parmigiano reggiano grattugiato
- 2 rametti maggiorana
- 1 cucchiaino pinoli
- 1 spicchio d'aglio
- 1 uovo
- sale
- pepe

## PREPARAZIONE

**1** Iniziate la preparazione pulendo il pesce nel seguente modo. Sotto l'acqua fredda aprite le acciughe dal lato del ventre, aiutandovi con il pollice. Staccate prima la testa, poi le interiora e la spina con le lische, lasciando attaccate le due metà. Immergete l'acciuga pulita per qualche istante in abbondante acqua fredda con l'aggiunta di aceto, facendo attenzione a non dividere i filetti. Sgocciolate e disponetele ad asciugare su un foglio di carta assorbente, aperte, con la polpa rivolta verso l'alto.

Mentre le acciughe riposano, potete preparare il ripieno. Sbattete l'uovo nella ciotola con un pizzico di sale, unite il pane sbriciolato e lasciatelo ammorbidire per circa 10 minuti. Tritate prezzemolo e maggiorana lavati e asciugati, l'aglio spellato, i pinoli e aggiungete tutto al pane. Unite la ricotta e il parmigiano, regolate di sale e pepe e amalgamate il composto, mescolandolo bene.

Disponete circa 1 cucchiaino da tè di composto su ogni acciuga. Arrotolate e fissate le acciughe con stecchini di legno, foderate la pirofila con carta da forno bagnata e strizzata e disponete le acciughe farcite, una accanto all'altra, irroratele con un filo d'olio e cuocete in forno già caldo a 190 °C per circa 10-15 minuti. Servite calde o fredde decorando, a piacere, con maggiorana.