

ANTIPASTI E SNACK

## Tortini di acciughe

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [35 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Se cercate un semplice [antipasto](#) per un menù dal gusto mediterraneo, i tortini di acciughe sono ciò che fa per voi! Queste gustose monoporzioni cotte al forno sono realizzate con pesce fresco e nascondono un morbido cuore di [patate](#) aromatizzato con aglio e prezzemolo. Una ricetta economica e genuina che conquisterà anche chi non ama il pesce azzurro, un ingrediente povero ma incredibilmente saporito e ricco di proprietà! Servite i tortini di acciughe su una dadolata di pomodori per aggiungere un tocco di freschezza e scoprite in quanti altri modi si possono cucinare le alici:

[Alici arraganate](#)

[Acciughe e patate](#)  
[Alici ammollicate](#)  
[Acciughe gratinate](#)

## INGREDIENTI

ALICI O ACCIUGHE fresche - 500 gr

PATATE 500 gr

UOVA 1

SPICCHIO DI AGLIO 1

SALE

PEPE NERO

BURRO 1 noce -

PANGRATTATO

## PREPARAZIONE

**1** Pulite e spinate le acciughe.

Lessate le patate con tutta la buccia e, una volta cotte, passatele allo schiacciapatate per ridurle in purea.





- 2 Aromatizzate la purea di patate con lo spicchio d'aglio e il prezzemolo tritati; regolate di sale e pepe.

Unite l'uovo ed amalgamate il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo.



- 3 Dotatevi di stampini monoporzione in alluminio, imburrateli e passateci il pangrattato.

Foderate gli stampini con le acciughe facendo in modo che le code escano dagli stampini.

Distribuite un cucchiaino di composto in ogni stampino e ripiegate le code verso il centro dello stampino stesso.



4 Spolverizzate la superficie con altro pangrattato e condite con un filo d'olio.



5 Cuocete in forno a 200°C per 20 minuti fino a cottura dei tortini.

Servite in tavola gli sformatini caldi accompagnati da una dadolata di pomodori conditi con sale, olio extra vergine e basilico.