

ANTIPASTI E SNACK

Tortino di acciughe e patate

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il **tortino di acciughe e patate** è un **piatto di pesce** molto economico che puoi servire come antipasto per aprire un pranzo o una cena di pesce. Le **ricette** con le acciughe sono sempre molto apprezzate e veloci.

Le **acciughe** o **alici**, sono un pesce tipico del mediterraneo, ricco di omega3 e, se consumato nella sua stagionalità è anche economico. Le alici pescate nei mari italiani si riconoscono per essere più piccole rispetto allo standard.

Prova le acciughe sui primi piatti, come ad esempio questi buonissimi [spaghetti](#) oppure come secondo piatto di mare come queste squisite [alici senza panatura marinate](#)

INGREDIENTI

ALICI O ACCIUGHE fresche - 500 gr

PATATE 500 gr

UOVA 1

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SALE

PEPE NERO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

BURRO (1 noce) -

PANGRATTATO

PREPARAZIONE

1 Pulite e spinate le acciughe. Lessate le patate con tutta la buccia.



2 Una volta cotte, pelatele e passatele allo schiacciapatate ottenendo una purea.



- 3 Condite la purea di patate con sale, pepe, lo spicchio d'aglio tritato, il prezzemolo tritato e l'uovo.



- 4 Amalgamate il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Imburrate e rivestite degli stampini monoporzione con il pangrattato. Distribuite un cucchiaino di composto di patate in ciascuno stampo.

Posizionate le acciughe a formare una corona e in modo tale che le code fuoriescano dallo stampino.

Ricoprite le acciughe con un altro po' di composto di patate.



5 Spolverizzate la superficie con del pangrattato e condite con un filo d'olio.



6 Cuocete in forno a 200°C per 20 minuti, fino ad ottenere dei tortini.

Servite in tavola caldi.