

ANTIPASTI E SNACK

# Involtini di acciughe con feta e olive

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 5 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

ALICI O ACCIUGHE 12

FETA 100 gr

OLIVE NERE 60 gr

CIPOLLOTTI 30 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2

cucchiaini da tavola

Gli involtini di acciughe con feta e olive sono bocconcini sfiziosissimi perfetti come antipasto ma ancor meglio come finger food in un buffet a base di pesce. Si tratta di semplicissimi involtini da preparare in 5 minuti e da cuocere in altrettanto tempo, ci vogliono in tutto non più di 10 minuti. L'importante è avere a disposizione il pesce già pronto, fresco e pulito e gli ingredienti pesati.

Provate questa ricetta leggerissima e gustosa e ne rimarrete stupiti!

# PREPARAZIONE

**1** Per preparare gli involtini di acciughe con feta e olive dovrete come prima cosa reperire le alici fresche, meglio se già pulite e diliscate dal vostro pescivendolo di fiducia. Mi raccomando chiedetegli di aprirvele a libro così le avrete già pronte per trasformarle in sfiziosi involtini.

**2** Proseguite la preparazione tritando molto finemente il cipollotto e le olive nere.

Riunite in una ciotola sufficientemente capiente la feta ed il trito di cipollotto e olive appena realizzato.

Mescolate molto molto bene affinché gli ingredienti si amalgamino molto bene dando forma ad un composto omogeneo.

**3** Farcite le alici con il composto a base di feta e olive appena realizzato, non esagerate con la quantità, questa dovrà essere sufficiente per farcire ma dovrà rimanere all'interno del rotolino di alice.

Arrotolate ben bene l'alicetta cosicché possa contenere al suo interno la farcia e fissate l'involantino con uno stecchino, se volete potete scegliere uno stecchino decorativo perfetto per servire gli involtini come finger food.

**4** Trasferite gli involtini in una teglia foderata con un foglio di carta forno leggermente unto con dell'olio extravergine d'oliva. Ungete anche al superficie degli involtini con altro olio extravergine e infornate il tutto per 5 minuti a 190°C. Giusto il tempo necessario alla feta di squagliarsi leggermente.

**5** Servite gli involtini ancora tiepidi in tavola.