

ANTIPASTI E SNACK

Tortino di acciughe e patate

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



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.