

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.