

TORTINO DI ALICI IN SALSA DI POMODORI

Persone 6						<i>Chef Pellacani Leonardo</i>		
INGREDIENTI						Gr	N	
ALICI FRESCHE						500		
PANE DA TOAST						120		
PREZZEMOLO						Q.B.		
SCORZA DI LIMONE						Q.B.		
AGLIO SPICCHI							2	
SALE						Q.B.		
PEPE						Q.B.		
PISTACCHIO						Q.B.		
CORIANDOLO						Q.B.		
PANE GRATTUGGIATO						Q.B.		
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA						Q.B.		
POMODORINI						Q.B.		
MENTA						Q.B.		
PROCEDURA								
<p>Pulire e lavare le alici togliendogli la testa e la lisca centrale. Tritare il pane da toast con un mixer. Prendere degli stampini e ungerli con l'olio di oliva. Poi passargli dentro il pistacchio tritato e il pane grattugiato, sporcandoli leggermente. Foderare gli stampini con le alici pulite. Tagliare a pezzetti le alici rimaste tenendone da parte 12 intere. In una padella rosolare gli spicchi d'aglio tritati con un filo d'olio, aggiungere le alici tagliate e fare cuocere per pochi minuti. Unire il pan carrè con una spruzzata di prezzemolo tritato, salare e pepare continuando a saltare per alcuni minuti, poi togliere dal fuoco. Lasciare raffreddare e riempire gli stampini con il composto. Chiudere il fondo del pirottino con due alici aperte. Cuocere a 180° per 15-20 minuti. Capovolgere il tortino su di un piatto, accompagnato da una purea di pomodorini freschi e menta. Ultimare con un filo d'olio e servire.</p>								