

Alici In Tortiera

Lavate le patate per liberarle dall'eventuale terra che hanno attaccata, poi mettetele in una casseruola ben coperte con la buccia in abbondante acqua salata e cuocetele per 40 minuti; quindi scolatele e lasciatele raffreddare. Nel frattempo pulite le acciughe, eliminate la testa e la spina centrale, lavatele e mettetele a scolare su un tagliere leggermente inclinato. In una ciotola mettete un cucchiaino colmo di semi di finocchio, il pangrattato fine, una presa di sale, una macinata di pepe e mescolate. Ungete abbondantemente di olio una pirofila e sul fondo sistematevi tutte le patate sbucciate e tagliate a rondelle, allineatevi sopra i pesci ben scolati e richiusi. Spolverizzatele con il finocchio e il pangrattato, irrorateli con 2 cucchiaini di olio e cuocete in forno caldo a 200 gradi per 18 minuti. Questo piatto ? ottimo sia caldo sia freddo.

Ingredienti

500 G Acciughe Fresche
3 Patate
1 Cucchiaino Semi Di Finocchio
1 Cucchiaino Pangrattato
4 Cucchiaini Olio D'oliva
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 60 minuti.