

Tortino di alici

Tempo di preparazione: 30 min

Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Alici fresche: 280 gr
- Basilico: q.b.
- Lime: q.b.
- Mozzarella: 100 gr
- Olio evo: q.b.
- Pane: 20 gr
- Patate viola: 120 gr
- Sale: q.b.



Preparazione

1. Pulire le alici privandole della lisca.
2. Pelare e affettare finemente le patate per poi scottarle per 30 secondi in acqua bollente.
3. Tagliare le mozzarelline e cuocere per 15 minuti la **Passata classica Pomì** con olio, basilico e sale.
4. Comporre il tortino creando tre strati di patate, alici, mozzarelle e pomodoro.
5. Infornare a 180° per circa 12 minuti.
6. Completare la ricetta aggiungendo il pane rafferma sbriciolato, precedentemente rosolato velocemente in padella con olio, sale e una grattugiata di lime fresco.

For this recipe we used:

Passata Classica 120 gr

