

ANTIPASTI

Pissaladière

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

40 min

COTTURA

40 min

CALORIE

664 kcal

■ Ingredienti per 4 persone

Farina	500 g
Burro	350 g
Tuorli d'uovo	2
Olive nere snocciolate	100 g
Filetti d'acciughe	1 scatola
Pomodori maturi	6
Concentrato di pomodoro	2 cucchiai
Cipolle	3
Formaggio parmigiano grattugiato	2 cucchiari
Rosmarino	
Olio d'oliva	
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Preparare su una spianatoia la farina a fontana. Mettere al centro trecento grammi di burro, due tuorli, tre decilitri d'acqua e il sale, impastare bene e avvolgere la pasta in un panno e lasciarla a riposo in frigo per almeno una decina d'ore.
- 2 Foderate con la pasta uno stampo di 22 cm di diametro e punzecchiate il fondo con una forchetta, spennellatelo con un po' d'uovo sbattuto e cuocete in forno a 220 gradi stando attenti che si assodi, ma senza farla dorare.
- 3 Fate scaldare l'olio e uniteci i pomodori privati dei semi e delle pelli e tagliuzzati, il concentrato di pomodoro e cuocete a fuoco moderato fino a che la salsa si asciughi.
- 4 Fate dorare e ammorbidire le cipolle affettate sottilmente nel burro, insaporite con il rosmarino. Spolverizzate il fondo della pasta con il parmigiano, distribuite la cipolla e dopo il sugo di pomodoro preparato.

- 5 Con le acciughe e le olive rifinite il tortino, formando una forma di grata con le acciughe, spennellate d'olio e cuocete in forno a 180 gradi per circa mezz'ora. Questo piatto deve essere servito ben caldo.