

ANTIPASTI

Tortino di alici con verdure

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

50 min

■ Ingredienti per 6 persone

Acciughe fresche	30
Zucchine (200 g)	6
Erbette mondare	150 g
Insalata rucola	80 g
Asparagi	6
Radicchio verde	1 mazzetto
Aglione	
Pancarré	4 fette
Olio d'oliva extra-vergine	
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Spinare le acciughe dopo averle aperte a libro. Sminuzzare le erbe e la rucola, raccogliere il tutto in una casseruola con uno spicchio d'aglio, un mestolo d'acqua, un filo d'olio e fare stufare il tutto per 5 minuti, poi spegnere e lasciare raffreddare.
- 2 Mondare gli asparagi Separando le punte (da lessare a vapore) dal resto dei gambi che, ridotti a rondelle, vanno saltati in padella con un filo d'olio, le zucchine a fettine, aglio, sale e pepe.
- 3 Lasciare raffreddare il sauté poi unire le erbe e la rucola, strizzare dal fondo di cottura (da conservare) e il pancarré macinato.
- 4 Su una placca coperta da carta da forno, appoggiare un anello tagliapasta di cm 8 di diametro; rivestire l'interno con 5 acciughe, facendole debordare, pressare la sesta parte delle verdure e coprirle con le acciughe debordanti, piegandole all'interno.
- 5 Sollevare l'anello, preparare un secondo tortino e così via: tutti e sei i tortini vanno preparati sulla medesima placca che va poi infornata a 200 gradi per 15 minuti circa.

- 6 Intanto mondate, sminuzzate il radicchio, fatelo stufare per 5 minuti nel liquido delle erbe con l'aggiunta di un mestolino d'acqua poi frullate a salsina; correggete quest'ultima di sale, pepe e lasciatela ulteriormente restringere fino a consistenza cremosa.
- 7 Trasferite i tortini nel Piatto da portata, guarniteli con le punte d'asparago, quindi salsateli abbondantemente e serviteli Subito.