

Tortino di acciughe patate e pomodori

Ingredienti per 4-6 persone:

500 gr.di acciughe già pulite e diliscate
6-8 patate medie
4 pomodori
100 gr.di pane grattugiato
1 rametto di origano
1 spicchio di aglio
1 ciuffo di prezzemolo
olio evo
sale e pepe

Preparazione

Aprite le acciughe a libretto, lavatele e tamponatele con carta assorbente da cucina. Sbucciate le patate e affettatele sottilmente. Lavate e affettate anche i pomodori. Raccogliete patate e pomodori in una ciotola, condite con un filo di olio evo e un pizzico di sale, e mescolate.

Miscelate il pane grattugiato con un pò di origano, prezzemolo e aglio, tritati, e un filo di olio.

Foderate uno stampo a cerniera da 20 cm. di diametro con una carta da forno e distribuite a strati le patate, leggermente sovrapposte, i pomodori e le acciughe.

Spolverizzate con la panatura aromatica e ripetete la sequenza degli strati fino a esaurire gli ingredienti, terminando con acciughe e panatura. Coprite con un foglio di carta di alluminio e infornate a 180 gradi per una mezz'ora.

Eliminate il foglio e fate dorare per altri 10 minuti. Sfornate, lasciate riposare per un quarto d'ora e servite. E' ottimo anche freddo.