
Tortino di alici con cipolla, pinoli e uvetta

Autore: Marianna Fabianelli

Fonte: Città Nuova

Per la cena della Vigilia, tradizionalmente di magro, o per il cenone di Capodanno consiglio una ricetta con il pesce azzurro.

Per la cena della Vigilia, tradizionalmente di magro, o per il cenone di Capodanno consiglio una ricetta con il pesce azzurro, molto saporito e dal prezzo decisamente contenuto. La ricetta che segue potrai servirla come antipasto, ma se aumenterai le dosi potrà diventare un ottimo secondo piatto.

Ingredienti per 4 persone

400 grammi di alici, 100 grammi di pinoli, 50 grammi di uvetta, 2 cipolle, ½ bicchiere di vino bianco, 1 manciata di mollica di pane, 4 foglie di alloro, 2 cucchiaini di pangrattato, olio extravergine d'oliva, q.b. di sale e di pepe.

Preparazione

Tagliare a fettine sottili la cipolla e farla appassire in un paio di cucchiaini di olio extravergine d'oliva, aggiungere i pinoli, l'uvetta, le foglie di alloro e regolare di sale e di pepe. Bagnare con il vino bianco, alzare la fiamma per far evaporare l'alcol. In ultimo unire un po' di prezzemolo tritato e della mollica di pane sbriciolata.

Aprire le alici, diliscarle, togliere la testa e la coda e lavarle sotto un getto di acqua e suddividerle in quattro parti. In quattro stampini monoporzione mettere un foglio di carta da forno bagnata e strizzata, un filo di olio extravergine di oliva, mettere un po' di cipolle (senza le foglie di alloro), adagiare uno strato di alici, ripetere la sequenza fino ad esaurimento degli ingredienti. Cuocere nel forno preriscaldato alla temperatura di 180°C per circa 20 minuti.

A cottura ultimata togliere i tortini dagli stampini e porli nei piatti dei commensali, decorare con uvetta, pinoli e una foglia di alloro.