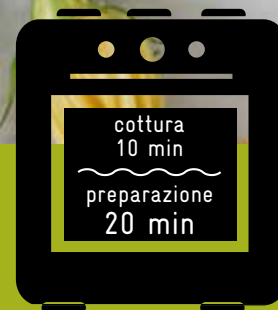


Tortino filante con fiori di zucca e alici

di Cristina Orlandi

Un antipasto sfizioso e saporito che non richiede una grande manualità, ottimo da preparare all'ultimo minuto e una valida alternativa alla frittura



INGREDIENTI

per 4 persone

- › 8 fettine di pancarrè
- › 8 fiori di zucca
- › 8 filetti di alici sott'olio
- › 8 fette di mozzarella
- › 2 cucchiaini di parmigiano
- › olio extravergine d'oliva

PREPARAZIONE

Eliminare il bordo dalle fettine di pancarrè, prendere dei pirottini monoporzione e spennellarli con dell'olio extravergine d'oliva, quindi dare al pane la forma circolare dei pirottini e posizionarlo sul fondo. Poi porvi sopra i fiori di zucca mondati e lavati ben aperti, una fettina di mozzarella, un paio di filetti di alice sott'olio e una spolverata di parmigiano. Fare un altro strato uguale al

precedente e in ultimo sbriciolare sopra i pirottini il bordo del pancarrè. Cuocere in forno preriscaldato a circa 200°, il tempo necessario per far sciogliere la mozzarella e far dorare il pane in superficie. Se avete utilizzato cocotte, si possono servire direttamente ai commensali, altrimenti estrarre i tortini e porgerli su un piatto da portata.