

## ALICI IN TORTIERA CON LA RICOTTA



### **Ingredienti per 6 persone:**

700g di alici  
500g di patate  
200g di ricotta  
2 uova  
50g parmigiano grattugiato  
2 cucchiai di pane grattugiato  
Sale  
Noce moscata  
Un ciuffo di prezzemolo  
Uno spicchio d'aglio  
Olio extravergine di oliva  
Sale



### ***Preparazione:***

Pulire le alici eliminando la testa, la lisca centrale, le interiora, la codina e la pinna centrale tra i filetti. Lavare rapidamente il pesce e farlo scolare. Pelare e affettare le patate allo spessore di ½ cm. Versare in una larga tortiera ½ dl di acqua e due cucchiai di olio. Disporre nell'acqua le patate, in modo da coprire il fondo della tortiera; salarle e condirle con un pizzico di maggiorana. Sulle patate distribuire le alici e condirle come le patate. A parte passare al setaccio la ricotta, unirvi le uova, il parmigiano, il pane grattugiato, sale, noce moscata, prezzemolo aglio tritati. Aggiungere due cucchiai di olio e amalgamare bene il tutto. L'impasto deve risultare molto morbido; in caso contrario aggiungere qualche cucchiaio di latte.

Versare l'impasto sulle alici e cuocere in forno a 180° C per circa 20 minuti. Far riposare qualche minuto prima di servire nella stessa tortiera di cottura.