

Sformatini di patate e alici

Ingredienti per 4 persone:

350 gr.di alici fresche
500 gr.di patate bollite
1 uovo
50 gr.di olive taggiasche
2 pomodori secchi sott'olio
40 gr.di pecorino grattugiato
1 spicchio di aglio
pane grattugiato
peperoncino in polvere
prezzemolo
olio evo
sale

Preparazione

Pulite le alici rimuovendone le interiora, la testa, la lisca centrale e le code. Poggiatele aperte a libro dal lato della carne in una teglia, conditele con un pizzico di sale e poco peperoncino in polvere. A parte, schiacciate le patate bollite (ancora tiepide) per poi lavorarle con il formaggio grattugiato e lo spicchio d'aglio, delle olive, qualche ciuffo di prezzemolo e dei pomodori secchi finemente tritati al coltello. Infine incorporate anche l'uovo intero. Procedete unguendo con un filo d'olio sia gli stampini dove andrete a comporre gli sformatini, sia le alici, massaggiandole bene da entrambi i lati. Rivestite con poco pangrattato l'interno degli stampini e posizionatevi le alici sempre ben aperte dal lato della pelle, rivestendo gli stampi con il pesce in modo uniforme. Suddividete equamente all'interno il composto di patate, pressate delicatamente e chiudete la superficie ripiegandovi le parti di alici fuoriuscite dai bordi. Cuocete in forno preriscaldato a 175 gradi per circa 25 minuti. Lasciate raffreddare almeno 10 minuti fuori dal forno prima di sformarli e servirli.