

# Tortini alle alici con pomodoro e burrata

- Ingredienti (6 persone )
- 600 gr. di alici già pulite
- 150 gr. di mollica di pane casereccio
- 250 gr. di pomodori datterino
- 1 burrata
- 1 scalogno
- basilico q.b.
- pane grattugiato q.b.
- burro q.b.
- olio extravergine d'oliva q.b.
- sale q.b.
- fiori di aglio orsino per decorare

Tagliamo il pane a dadini. Mettiamolo in una teglia con un filo di olio extravergine e un pizzico di sale. Tostiamolo in forno preriscaldato a 200 gradi per 8-10 minuti. Tagliamo i pomodorini per lungo e saltiamoli a fuoco vivace per pochi minuti con lo scalogno tritato, tre cucchiaini di olio, sale e qualche foglia di basilico. Uniamo il pane tostato e rimestiamo il tutto. Prendiamo i pirottini, imburriamoli e cospargiamoli di pane grattugiato. Foderiamoli con le alici, ponendo verso il basso la parte con la pelle e lasciando sbordare le code. Riempiamo i pirottini con il composto di pane tostato e pomodorini, pressiamo leggermente e richiudiamo le alici su se stesse. Cuociamo a 185 gradi per 12 minuti. Sformiamo delicatamente i tortini e adagiamoli sul piatto da portata. Mettiamoci su un cucchiaino di burrata e concludiamo guarnendo con pomodorini e un fiore di aglio orsino.