



Tortino di alici

Ingredienti

1 kg abbondante di alici da pulire
patate tagliate a fettine sottili in quantità a piacere
olio extra vergine d'oliva q.b.
sale q.b.
origano in quantità a piacere
pane grattugiato a piacere

Questo piatto io lo faccio spesso, è facile, veloce ed è anche economico. In genere le alici le pulisco io, ma se non ne avete voglia potete comprarle anche già pulite e risparmiare tempo. Con le dosi sarò approssimativa, dipende da quanto deve essere grande il vostro tortino. Le patate in genere le affetto sottilmente con il mixer. Poi le lavo e le asciugo.

Preparare il tortino a strati, iniziando dalle patate; coprire il fondo della teglia con le patate, e ad ogni strato salare e aggiungere un filo d'olio e un po' di origano.



Procedere fino ad esaurimento degli ingredienti. Se lo gradite potete spolverare con un po' di pangrattato sulla parte superiore, ma è facoltativo, io a volte lo faccio a volte no.



Porre in forno a 180°/200° circa fino a cottura ovvero fino a che la parte superiore risulti essere dorata.

Buon appetito!!!