

## Sformatino di alici e scarola

### Ingredienti

[one-half-first]

#### Per il tortino di alici

1 kg di alici fresche

1,2 kg ca di scarola

2-3 cucchiaini di capperi

150 g di olive nere denocciolate

3-4 cucchiaini di olio ex. V. di oliva

2 scalogno

3-4 cucchiaini di pan grattato

olio o burro per ungere gli stampi qb

Sale e pepe nero qb

[/one-half-first]

[one-half]

#### Per la salsa verde

1 mazzetto di prezzemolo

1 cucchiaino di capperi dissalati

3-4 filetti di acciuga sott'olio

Olio ex. v. di oliva qb

Sale e pepe qb

[/one-half]

### Procedimento

#### Per il tortino di alici

1. Privare le alici della testa ed aprirle a metà eliminando la lisca e la pinna dorsale, quindi sciacquarle sotto acqua corrente e porle a sgocciolare.

2. Mondare la scarola, lavarla e tagliarla a strisciole. Tritare finemente lo scalogno, tagliare a rondelle le olive e dissalare i capperi.

3. In una padella con l'olio far rosolare lo scalogno, aggiungere la scarola e lasciarla appassire,.
4. Unire i capperi, le olive e condire con sale e pepe. Lasciare insaporire qualche minuto e togliere dal fuoco.
5. Spennellare gli stampi di alluminio con olio o burro fuso e cospargerli con il pan grattato.
6. Eliminare la coda alle alici e foderare gli stampi con 5-6 filetti di alici (eliminare la coda), facendoli fuoriuscire un poco. Condire con sale e pepe.
7. Riempire gli stampi con il composto di scarola e chiudere le alici che debordano dallo stampo.
8. Cuocere in forno per circa 10' ad una temperatura di circa 170 °C.

### **Per la salsa verde**

1. Mondare e lavare il prezzemolo.
2. Frullare le foglie di prezzemolo con i restanti ingredienti in modo da ottenere una salsa emulsionata.
3. Conservare in frigorifero fino al momento del servizio.

### **Per la finitura del piatto**

1. Sformare il tortino e servirlo su la salsa a specchio.

## **Consigli & curiosità**

- a) Arricchire il tortino con 200-300 g di provola di bufala tagliata a cubetti.
- b) Legare il composto di scarola con un albume d'uovo.
- c) Aggiungere al composto di scarola del pecorino grattugiato.

**Ricetta fornita dalla chef A. Bassetti del ristorante "Le ginestre" di Falconara**