

Tortino di alici al forno con pomodori, capperi e origano

Ricetta a cura di
AL GATTO NERO - TORINO



PREPARAZIONE: 20-30 MIN
LIVELLO: MEDIO
DOSI: 4 PERSONE

INGREDIENTI

500 gr alici
400 gr popodori san marzano
farina
olio extra vergine di oliva
capperi
origano
prezzemolo
sale
pepe

PREPARAZIONE

Preparazione delle alici

Squamare le alici (soprattutto tra le branchie e le pinne dorsali), togliere le interiora, le lisce e riporre i filetti su un vassoio.

Frittura delle alici

Infarinare e friggere i filetti di alici in padella in abbondante olio per pochi minuti e mettere a scolare nello scolafrutto o adagiarli su carta assorbente.

Preparazione dei pomodori

I pomodori andranno lavati, e tagliati a cubetti cercando di privare acqua e semi in eccesso.

Preparazione del tortino

Su una pirofila adagiare uno strato di filetti di alici fritti; aggiungere parte dei capperi e delle erbe e salare poco.

Disporre poi i pomodori a cubetti, erbe e capperi, e salare abbondantemente.

Aggiungere l'olio e infornare per circa un'ora a 180 gradi.

Servire caldo nei piatti aggiungendo eventualmente ancora olio.



AL GATTO NERO

Gatto Nero è un ristorante di origini lucchesi in quel di Torino da quasi novant'anni gestito sempre dalla famiglia Vannelli. Oggi è Andrea, terza generazione, a condurre l'attività e a mantenere con convinzione lo stile unico e vincente della propria ristorazione, basata su grandi materie prime, cotture e abbinamenti mai esasperati nel rispetto del gusto e della sua digeribilità.

Così come la cura maniacale della cantina con proposte mai banali o scontate, ma sempre stuzzicanti per provenienza, tipologia e affinamento: un grande vino non è sempre quello stracostoso, ma anche quello più semplice purché rispettoso del territorio e che migliori nel tempo.

Al Gatto Nero
Corso Filippo Turati, 14
10128 Torino

Tel 011 590414
www.gattonero.it
info@gattonero.it



VINO CONSIGLIATO

IGT Toscana Bianco

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA 2022