

Tortino Verza, Alici E Pecorino

Alla semplicità di inaspettati incontri

Ingredienti

300 gr di patate

35 gr di alici sott'olio

1 verza intera

80 gr di pecorino

Sale

Pepe



Preparazione

Iniziate a bollire le patate: lavatele e immergetele in acqua fredda con abbondante sale. Lasciatele cuocere per circa 20 minuti.

A questo punto passate alla verza: togliete le foglie più esterne e, facendo accortezza a non romperle, togliete le altre più interne e lavatele accuratamente.

Privatele, quindi, dell'anima centrale bianca, e più tenace, con un semplice coltellino. Portate a bollire una pentola con acqua per sbianchire la verza per circa un minuto.



Raffreddate in acqua e ghiaccio e poi asciugate la verza con della carta assorbente.

Iniziate a preparare i vostri tortini oliando leggermente dei pirottini di alluminio e rivestiteli con le foglie di verza senza lasciare spazi vuoti. Preparate quindi il ripieno schiacciando le patate e impastatelo con le alici tagliate a pezzetti, il pecorino, il sale e il pepe. Assaggiate e aggiustate in base al vostro gusto.

Riempite i pirottini, precedentemente preparati, con il composto di patate e richiudeteli con i lembi di verza. Mettete i vostri pirottini su una teglia e infornate a 190° C per 20-30 minuti.

Condite con un filo d'olio e servite.