
Tortino filante con fiori di zucca e alici

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Un antipasto sfizioso e saporito che non richiede una grande manualità, ottimo da preparare all'ultimo minuto e una valida alternativa alla frittura

INGREDIENTI per 4 persone › 8 fettine di pancarrè › 8 fiori di zucca › 8 filetti di alici sott'olio › 8 fette di mozzarella › 2 cucchiari di parmigiano › olio extravergine d'oliva PREPARAZIONE Eliminare il bordo dalle fettine di pancarrè, prendere dei pirottini monoporzione e spennellarli con dell'olio extravergine d'oliva, quindi dare al pane la forma circolare dei pirottini e posizionarlo sul fondo. Poi porvi sopra i fiori di zucca mondati e lavati ben aperti, una fettina di mozzarella, un paio di filetti di alici sott'olio e una spolverata di parmigiano. Fare un altro strato uguale al precedente e in ultimo sbriciolare sopra i pirottini il bordo del pancarrè. Cuocere in forno preriscaldato a circa 200°, il tempo necessario per far sciogliere la mozzarella e far dorare il pane in superficie. Se avete utilizzato cocotte, si possono servire direttamente ai commensali, altrimenti estrarre i tortini e porgerli su un piatto da portata.