
Tortino di acciughe e cipolle

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

La cipolla è uno degli ingredienti più utilizzati nella cucina di tutti i Paesi. Nella cucina mediterranea la cipolla è presente in moltissimi piatti, basti pensare quanto il soffritto di cipolla, sedano e carota venga utilizzato nelle nostre ricette. Esistono moltissime varietà di cipolle che, con le loro caratteristiche, si adattano a diverse preparazioni; una semplice suddivisione può essere fatta, ad esempio, tra: le cipolle rosse di Tropea che per la loro dolcezza sono più adatte ad essere mangiate crude, in insalata; le cipolle bianche, invece, sono più indicate ad essere consumate cotte, ad esempio in zuppa o associate a pesce o carne.

Ingredienti (4 persone) 800 grammi di acciughe, 4 cipolle bianche grandi, 1 spicchio di aglio, 3 cucchiaini di uva passa, 2 cucchiaini di pinoli, olio extra vergine d'oliva, ½ bicchiere di vino bianco secco, prezzemolo, cannella, pangrattato, q.b. di sale e di pepe.

Preparazione Tagliare a fettine sottili le cipolle e farle appassire in olio extravergine d'oliva con uno spicchio di aglio. Aggiungere l'uva passa ed i pinoli, sfumare con il vino e regolare di sale e di pepe. A fine cottura spolverare con pochissima cannella e prezzemolo tritato, eliminare lo spicchio di aglio. Eviscerare le acciughe, eliminare la coda e la testa e sciacquare sotto un getto di acqua. In una pirofila circolare alternare uno strato di acciughe ed uno di cipolle, in ultimo fare uno strato con le acciughe e spolverare di pangrattato. Versare un filo di olio e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa 20 minuti. Servire il tortino di acciughe e cipolle ben caldo.