
Tortini al profumo di aglio

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Ricetta molto semplice, ideale per un antipasto raffinato, ma buona da servire anche come secondo piatto. Per più persone si può preparare un unico tortino. È possibile servire il piatto sia caldo, sia freddo.

Ingredienti per 4 persone

Per i tortini di ricotta: 500 grammi di ricotta vaccina.

Per la salsa di pomodorini secchi: 150 grammi di pomodori secchi sott'olio, 2 spicchi di aglio, 2 cucchiaini di capperi, origano, peperoncino, 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, 3 cucchiaini di miele di acacia, q.b. di sale e di pepe nero.

Preparazione

Per la salsa di pomodori secchi:

Rosolare l'aglio tagliato a lamelle in olio extravergine d'oliva, unire i pomodori secchi tagliati a pezzettini e i capperi. Aggiungere un cucchiaino di miele, poco peperoncino, regolare di sale e spolverare di origano. Girare con un cucchiaino di legno per far amalgamare bene tutti gli ingredienti. Cuocere per non più di cinque minuti a fuoco basso.

Per i tortini di ricotta:

Riempire degli stampini monoporzione con la ricotta, livellandone bene la superficie. Porli nel forno preriscaldato a 200°C e cuocere per 15 minuti. A fine cottura far intiepidire i tortini e con un coltello discostare la ricotta dai bordi, quindi sformarli sui piatti dei commensali.

Ricoprire i tortini con la salsa di pomodori secchi, macinare abbondante pepe nero e fare dei gherigli con il miele.