



**ISTITUTO ALBERGHIERO DI STATO  
PER I SERVIZI COMMERCIALI TURISTICI E DELLA RISTORAZIONE  
ANTONELLO - VIALE GIOSTRA 2 MESSINA 98122**

<b>SCHEDA TECNICA RICETTA</b>		<b>NOME DEL PIATTO :</b>	
<b>ANTIPASTO CALDO O SECONDO PIATTO</b>			<b>Tortino di acciughe al gratin</b> 
<b>PAX 6</b>			
<b>CATEGORIA</b> Pesce azzurro			
<b>INGREDIENTI</b>			
<b>Valori</b>	<b>Quantità</b>	<b>Generi alimentari</b>	<b>Procedimento</b>
Kg	2	Acciughe fresche	<p>Pulire le acciughe eliminando la testa, le interiora e la lisca. Lavatele sotto l'acqua e asciugatele con della carta da cucina. Mondate il prezzemolo, lavatelo e tritelo finemente insieme all'aglio. Ungere il fondo di una pirofila con un poco di olio extravergine di oliva, cospargere con il pangrattato e disporre sopra un primo strato di acciughe disposte l'una vicino all'altra.</p> <p>Spolverare quindi la superficie delle acciughe con il trito di prezzemolo e aglio, l'origano, il trito di pancarrè saporito (uova, cipolla trita rosolata con concassea di pomodori e basilico), sale e una macinata di pepe.</p> <p>Proseguire nello stesso modo facendo un secondo strato di acciughe e continuate così fino a esaurimento degli ingredienti.</p> <p>Terminati gli strati, irrorate il tutto con il succo di limone.</p> <p>Cuocete in forno preriscaldato a 170° C per 30 minuti.</p> <p>A cottura ultimata lasciate intiepidire prima di servire.</p> <p>La preparazione può anche essere fatta in cocottine monoporzione.</p> <p> <b>Tempo di preparazione 50 minuti</b></p> <p><b>Difficoltà :</b> </p>
gr	100	prezzemolo	
N°	3	Spicchietti di aglio	
gr	100	Cipolla bianca	
gr	50	Origano fresco	
N°	4	Limoni	
gr	150	Pangrattato	
gr	150	Pancarrè	
dl	2	Olio extravergine di oliva	
gr	600	Pomodori maturi	
	q.b.	Sale fino	
	q.b.	Pepe bianco in polvere	
N°	3	Uova	
N°	1mazz.	Basilico	