



Vizio & Sfizio

TORRETTE DI PATATE, MOZZARELLA, ACCIUGHE E POMODORO (antipasto)

INGREDIENTI (per 4 persone)

2 patate gialle, 1 spicchio aglio

acciughe sott'olio (Cetarii)

2-3 bocconcini di mozzarella di bufala, parmigiano grattugiato

pomodori del Piennolo del Vesuvio (Casa Barone)

origano secco

rosmarino, prezzemolo, erba cipollina e basilico freschi

olio e.v.o., sale e pepe nero

PROCEDIMENTO

Lavate e sbucciate le patate. Tagliatele sottilmente con la mandolina e scottatele per qualche minuto in acqua bollente non troppo salata. Quindi scolatele. Tagliate i bocconcini di mozzarella a fette molto sottili. Spezzettate i pomodori e tagliate in 3 pezzi ogni acciuga. Tritate anche le erbe secche (solo 1 o 2 foglie di basilico).

Ricoprite una teglia con carta forno. Strofinatela con uno spicchio d'aglio sbucciato. Componete le torrette (magari aiutandovi con uno stampino o un coppapasta): fate uno strato di patate leggermente accavallate, spolverate con il parmigiano, le erbe tritate ed il pepe macinato. Disponetevi 2 pezzetti di acciuga e ricoprite con altre fettine di patate. Coprite con il mix aromatico, come prima, e disponetevi sopra 2 o 3 pezzetti di pomodoro. Ricoprite con le patate e di nuovo il mix aromatico. Quindi 2 fettine di mozzarella. Di nuovo le patate e continuate così fino a terminare gli ingredienti. Alla fine irrorate con un filo d'olio e mettete in forno a 190° per 10-15 minuti circa.

Mettete le torrette in piatti individuali aiutandovi con una paletta e servite, se volete, con delle bruschettine di pomodoro, fatte con pane casereccio tostato sulla griglia e condito con i pomodori del Piennolo del Vesuvio, basilico, olio, sale e pepe.

Buon Appetito !!!