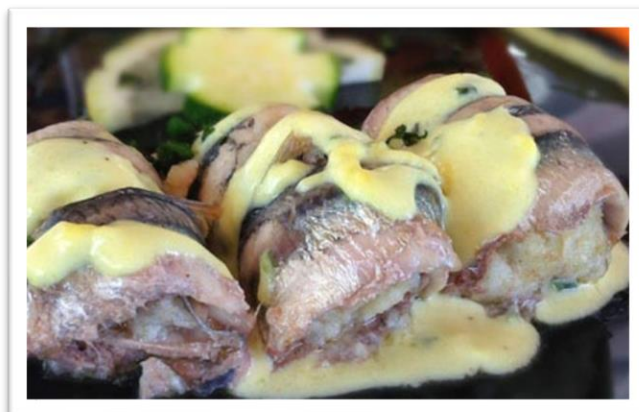




Bocconcini di ricotta e acciughe



Ingredienti per 8 persone

400 g	Ricotta
600 g	Acciughe fresche
n° 3	Uova
n° 1	Mazzetto di prezzemolo
q.b.	Olio extravergine di oliva
q.b.	Sale
q.b.	Pepe

Preparazione

1. Pulire le acciughe, eliminando la testa e la lisca centrale, lavarle con cura sotto l'acqua corrente, asciugarle delicatamente con carta assorbente da cucina e aprirle a libro; lavare e asciugare delicatamente il prezzemolo e tritarlo finemente.
2. Mettere in una terrina la ricotta e lavorarla con un cucchiaio di legno, poi incorporarvi, uno per volta, le uova, il prezzemolo, una presa di sale e una macinata di pepe e mescolare bene.
3. Ungere di olio una teglia rettangolare, stendervi sul fondo metà del composto preparato e distribuirvi sopra la metà delle acciughe; coprirle con l'altra metà del composto di ricotta, distribuendolo in uno strato uniforme, e disporvi sopra le rimanenti acciughe, premendole leggermente sull'impasto con le mani in modo da farle aderire bene.
4. Mettere la teglia in forno a 200 °C e far cuocere la preparazione per 20-25 minuti circa, finchè cioè la superficie risulterà leggermente dorata.
5. Togliere la teglia dal forno e lasciare riposare la preparazione per qualche minuto a temperatura ambiente, poi sformarla e dividerla in piccoli tranci regolari, da sistemare su un piatto da portata e servire.