



## ***Tortino di alici con aromi e salsa di capesante***



### **Ingredienti per 4 persone**

400 g	Pomodori maturi
300 g	Alici fresche
100 g	Cipollotto
50 g	Olio Extravergine di Oliva
30 g	Capesante
n° 12	Fette di pancarré
q.b.	Timo, maggiorana e basilico
q.b.	Sale e pepe

### **Preparazione**

1. Svuotare i pomodori dei semi, tritare la polpa e farla cuocere con il cipollotto tritato, sale, trito aromatico e un dito di acqua, fino a ottenere una salsa densa.
2. Ritagliare le fette di pancarré, tre alla volta, ricavandone quattro basi rotonde. Passare al forno per qualche secondo.
3. Mettere le alici (deliscate) su carta forno, salare e passarle in forno per qualche minuto.
4. Mettere in un po' di olio e un po' di acqua le capesante precedentemente pulite e lavate; passarne la metà, ottenendo una salsina cremosa.
5. Sistemare su ogni piatto una base di pancarré con sopra una parte di salsa di pomodoro e alici.
6. Versare intorno la salsa di capesante guarnite e servire in tavola.