

Tortiera di alici “arrecanate” con patate.

Arrecanate nel nostro dialetto significa condite con origano: questa ricetta era tra i piatti preferiti di mio padre che la preparava prevalentemente il lunedì o il venerdì.

Ingredienti per 4/5 persone:

- 800 g di alici diliscate
- 4/5 patate
- 150 g di pomodorini
- olio extravergine
- 100 g di pane raffermo e grattugiato
- olio evo
- sale
- prezzemolo
- origano
- aglio

Le alici, dopo eviscerate, vanno diliscate e aperte a libretto.

Sbricioliamo il pane del giorno prima senza bagnare (ho usato il mixer). Uniamo qualche cucchiaino di pane grattugiato. Uniamo il prezzemolo tagliuzzato, un po' di aglio se piace, origano, volendo qualche cucchiaino di formaggio grattugiato.

Puliamo ed affettiamo le patate molto sottilmente. Io le ho tenute per qualche ora in acqua fredda con un poco di sale grosso. Asciugiamole e mettiamole in una ciotola, condendole con un po' di olio e poco sale.

In una teglia da forno mettiamo un filino d'olio e facciamo un primo strato di patate, poi disponiamo le alici, poi i pomodori a pezzetti, condiamo con sale, olio e origano, poi uno strato di pane grattugiato. Su tutta la superficie versiamo un filo d'olio e procediamo allo stesso modo per il secondo strato. Terminiamo con il pane grattugiato e un altro filo di olio.

Inforniamo in forno già caldo a 180° per 40/45 minuti. Controlliamo la cottura delle patate con uno stecchino.

Era da moltissimo tempo che non preparavo questa ricetta. Nel suo sapore ho ritrovato papà, l'ho rivisto con le sue mani grandi a fare gli strati nel ruoto, un po' disordinatamente, tipico di lui, che andava sempre di fretta. Eppure gli veniva sempre tutto bene, anche se io da piccola dicevo che nella parte alta delle alici mi davano fastidio le spine. Che pazienza che hai avuto papà!, a sopportare le tre donne della tua famiglia!