

TORTINO DI FAGIOLINI ACCIUGHE E MOZZARELLA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di fagiolini,
- 200 g di mozzarella,
- 100 g di filetti di acciuga,
- 30 g di capperi,
- aceto,
- sale,
- pepe.

Lessare i fagiolini.

In una pirofila unta disporre uno strato di fagiolini, uno di mozzarella e uno di acciughe.

Cospargere di capperi e continuare con gli strati fino ad esaurimento degli ingredienti.

Infine cospargere di aceto, salare e pepare.

Cuocere in forno caldo a 180°C per 15'.