

SFOGLIATINE ALLE ACCIUGHE

Ingredienti per 4 persone:

- pasta brisée,
- farina per stendere la pasta,
- burro per ungere,
- 70 g di acciughe sotto sale,
- 250 g di besciamella (preparata con 50 g di burro,
- 2 cucchiaini di farina, un quarto di latte e sale),
- 3 uova sode,
- pepe,
- un uovo crudo.

Preparate la pasta brisée.

Stendete quindi la pasta sulla spianatoia infarinata, e ricavatene dei dischi con cui foderete degli stampini imburrati. Occorre dissalare e pulire bene le acciughe per questo ottimo piatto: "Sfogliatine alle acciughe" Dissalate le acciughe sotto l'acqua corrente, eliminando le lisce; riducetele in poltiglia nel mortaio ed incorporatele alla besciamella, amalgamando tutto bene.

Separate i tuorli delle uova sode dagli albumi, riducete anche questi in poltiglia e uniteli al composto di besciamella e acciughe, aggiungendo un pizzico di pepe e l'uovo crudo.

Mescolate bene.

Distribuite il composto negli stampini e fate cuocere a forno di medio calore fino a che vedrete la pasta ben dorata.

Servite le sfogliatine alle acciughe calde o tiepide.