

ARINGHE IN TORTINO

Ingredienti per 4 persone:

- 12 filetti di aringhe essiccate,
- tre patate,
- sale,
- pepe,
- 50 g di burro,
- tre uova,
- pan grattato per cospargere,
- una tazza di salsa di pomodoro.

Sminuzzate in una terrina i filetti di aringhe, fatti prima rinvenire in acqua bollente per 15 minuti.

Pelate tre patate non troppo grosse, tagliatele a pezzi, così la cottura sarà più breve, e lessatele in acqua salata.

Appena cotte passatele allo schiacciapatate e unitele alle aringhe con una piccola presa di sale (in quanto il pesce è già conservato sotto salamoia), un pizzico di pepe, 30 g di burro e le uova.

Impastate mescolando bene tutti gli ingredienti tra di loro, ungete quindi uno stampo per budini con il buco centrale e rovesciatevi il composto ottenuto.

Cospargete con il pan grattato e fiocchetti del restante burro, fate cuocere a bagnomaria per circa 45 minuti.

Trascorso tale tempo di cottura, lasciate raffreddare il tortino e sformatelo in un vassoio da portata.

Servitelo con una normale salsa di pomodoro preparata in precedenza.