

Alici croccanti con porri e crema di patate

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

500 g acciughe
450 g patate
300 g porri
50 g cipolla
semolino
Alcune gocce aceto balsamico
5 cl brodo
1 bicchiere latte
70 g burro
4 cucchiaini olio d'oliva
olio di semi per friggere
sale
pepe

Preparazione

Eviscerate le acciughe staccando la testa, apritele a libro, spinatele e lavatele; asciugatele, sistematele in un piatto, conditele con sale, pepe, qualche goccia di aceto balsamico e lasciatele insaporire. Intanto spuntate, lavate i porri, tagliateli a striscioline e fateli stufare a fuoco molto moderato in 2 cucchiaini di olio riscaldato con una noce di burro; dovranno cuocere coperti almeno per 30 minuti, bagnandoli con un mestolino di acqua calda; alla fine conditeli con sale, pepe e una noce di burro fresco. Mentre i porri stanno cuocendo, sbucciate le patate, riducetele in dadolata e mettetele a rosolare dolcemente insieme con la cipolla tritata in 30 g di burro fatto riscaldare con 2 cucchiaini di olio; quando incominceranno a prendere colore, bagnatele con il latte allungato con il brodo e lasciatele cuocere finché si spappoleranno assumendo consistenza cremosa; frullatele con il frullino a immersione, o passatele al frullatore. Sgocciolate le acciughe, passatele in abbondante semolino, scuotendo via quello in eccesso, quindi friggetele in pochissimo olio caldo. Sistemate le acciughe su un velo di crema di patate, accompagnatele con i porri stufati, spruzzando il tutto con qualche goccia di aceto balsamico.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>