

Tortino di bianchetti

Antica ricetta calabrese detta “ninnata ‘mpanata”



La nonnata di acciughe si chiama bianchetto, quella di triglie rossetto

Mettere il pesce in un setaccio sottile (in modo che non fuoriesca), lavarlo in acqua corrente, quindi accertare che l'acqua in eccesso scoli bene



Fase1

Preparare un trito grossolano di aglio e prezzemolo



Fase 2

In un piatto mescolare bene i bianchetti assieme al trito di aglio e prezzemolo ed al pane grattugiato, aggiungendo 2 cucchiari di olio, sale e pepe nero abbondante



Fase 3

Schiacciare il composto nel piatto in modo che assuma la forma e dimensioni della padella nella quale verrà cotto



Fase 4

Mettere nella padella 1 cucchiaio di olio e quando questo è molto caldo, aggiungere l'impasto di bianchetti. Cuocere per 2-3 minuti da un lato ed altrettanto dall'altro



Fase 5

Disporre in un piatto da portata e servire ben caldo



Fase 6

Ingredienti per tortino di bianchetti

- **250 gr di bianchetti**
- **100 gr di pane grattugiato grossolanamente**
- **1-2 spicchi di aglio**
- **1 ciuffo di prezzemolo**
- **Olio extravergine di oliva (2+1 cucchiaino)**
- **Sale e pepe nero q.b.**