

**Acciughe ripiene di biete - Tempo 60 min - Difficoltà Facile - Calorie 270 -
Cottura Al forno**

Categoria : Secondo

Pubblicato da [G.P.](#) in 16/11/2010

■ Categoria Secondo -
■ Facile -
■ Cottura Al forno - **Acciughe ripiene di biete -**

Acciughe ripiene di biete

■ Categoria Secondo
■ Facile
■ Fonte Cucina Moderna del 2009

Ingredienti

- > Mollica di pane 50 gr
- > Acciughe o alici 400 gr
- > Biete 300 gr
- > Capperi sott'aceto 20 gr
- > Limoni 1 numero
- > Olio di oliva extravergine
- > Origano fresco
- > Pane grattugiato
- > Pecorino 30 gr
- > Sale
- > Scalogno 1 numero
- > Uova 2 numero

Preparazione

400 g di acciughe

300 g di biete da taglio o erbette

uno scalogno

50 g di mollica di pane fresca

20 g di capperi sott'aceto

2 uova

30 g di pecorino grattugiato

un limone non trattato

mezzo cucchiaino d'origano

pangrattato

olio extravergine d'oliva

sale

1) Private le acciughe della testa; incidetele nella parte ventrale, eliminate le interiora, apritele a libro e staccate la lisca centrale

lasciando attaccata la coda; sciacquatele sotto l'acqua corrente e fatele sgocciolare su un foglio di carta da cucina. Pulite le

biete, scottatele per qualche secondo in acqua bollente leggermente salata; scolatele, raffreddatele sotto l'acqua corrente e

strizzatele.

2) Frullate le biete nel mixer con la mollica di pane spezzettata, le uova, il pecorino, l'origano, la metà dei capperi, la scorza di

mezzo limone grattugiata, un pizzico di sale e lo scalogno sbucciato fino a ottenere un trito omogeneo.

3) Farcite le acciughe con il ripieno preparato, chiudetele delicatamente in modo da ricomporle nella loro forma; se necessario,

legatele con un paio di giri di filo e distribuitele in 4 pirofiline leggermente unte d'olio; condite ogni porzione con un cucchiaino

d'olio, cospargetele con il pangrattato e i capperi rimasti e cuocetele in forno già caldo a 200° per circa 20 minuti. Servitele

calde.