

TORTINO DI FAGIOLINI

Ingredienti per 6 persone:

- 400 g di fagiolini,
- 200 g di mozzarella,
- 100 g di filetti di acciuga,
- 30 g di capperi,
- aceto,
- sale,
- pepe.

Lessare i fagiolini e scolarli al dente.

Disporre in una pirofila unta uno strato di fagiolini, quindi uno di mozzarella a fette e poi di filetti di acciuga.

Cospargere di capperi e continuare a formare strati fino ad esaurimento degli ingredienti.

Innaffiare di aceto, salare e pepare.

Cuocere in forno a 180°C per 1/4 d'ora.