



Bimby: Tortino di bianchetti - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Ingr x 4: 500 g di bianchetti, 2 uova, 2 cucchiaini di farina, 50 g di pecorino grattugiato, 12 spicchio d'aglio, 3 patate medie, sale, prezzemolo e peperoncino.

Per il sugo: 700 g di passata di pomodoro, 810 filetti d'acciughe o un po' di pasta d'acciughe, 80 g d'olio, 2 spicchi d'aglio, 30 g di pangrattato tostato, poco peperoncino, sale, pepe.

Preparazione: Lavare bene i bianchetti e lasciarli sgocciolare. Inserire nel boccale pecorino, prezzemolo aglio e peperoncino: 20 sec vel 6. Aggiungere farina, uova, sale e pepe: 30 sec vel 6. Versare il preparato ottenuto sui bianchetti e amalgamare bene delicatamente. Preparare il sugo: inserire nel boccale pulito olio, aglio, peperoncino, acciughe: 3 min 100Â° vel 3. Aggiungere la passata e il sale: 10 min 100Â° vel 1. Disporre il composto di bianchetti preparato sul vassoio del varoma, foderato con carta forno. Disporre nel varoma le patate a fettine. Quando il sugo bolle, posizionare il varoma completo sul boccale: 30 min varoma vel 1. Presentare il tortino contornato dalle patate. Usare il sugo per condire spaghetti che, a piacere, potranno essere cosparsi con un po' di pangrattato tostato.

eCucinando.it