



ALICI AL FORNO CON ALLORO

90 minuti · Antipasto · Serve per 4

Ingredienti:

400 g di alici freschissime

100 g di pane grattugiato

50 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

50 g di uvetta

50 g di pinoli tostati

6 acciughe sotto sale lavate diliscate e tritate
un ciuffo di prezzemolo tritato

2 o 3 foglie d'alloro

olio extra vergine di oliva

sale pepe

Istruzioni:

Pulite le alici, apritele a metà dal lato del ventre lasciandole unite sul dorso ed eliminate la spina ma non la coda e la testa; lavatele e fatele sgocciolare. Lasciate ammorbidire l'uvetta in acqua tiepida.

Fate dissalare le acciughe sotto l'acqua fredda, apritele a libro, togliete la lisca e sminuzzatele.

Mescolate con il pane grattugiato, il formaggio, l'uvetta strizzata, i pinoli, il prezzemolo, sale e pepe.

Distribuite il composto sulle alici e richiudetele arrotolandole. Accendete il forno a 180° Ungete d'olio una pirofila, disponetevi le alici ripieni e unite le foglie d'alloro.

Irrorate con poco olio e passate in forno per circa 10 minuti.

SAPOROSO

Le alici fritte ripiene al forno sono un antipasto o un secondo piatto sfizioso ed invitante! Una vera prelibatezza profumata di Alloro

TEMPO DI PREPARAZIONE	TEMPO DI COTTURA	TEMPO TOTALE
60 MINUTI	30 MINUTI	90 MINUTI

 RICETTA X 4 • CAL 340pp

