

SECONDI PIATTI

Alici al limone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

acciughe fresche 800 g
2 limoni naturali
3 pomodori ramati
2 spicchi d'aglio
due mazzetti di basilico
olio d'oliva e sale.

PREPARAZIONE

1 Levate la testa alle acciughe, evisceratele, spinatele e sciacquatele sotto l'acqua corrente. Pelate l'aglio, tagliatelo a fettine, inseritene una in ogni acciuga, insieme a una foglia di basilico, poi richiudetele.

Tagliate i pomodori a fettine sottili insieme ai limoni. Ungete una pirofila rotonda del diametro di 18 centimetri con due cucchiaini di olio d'oliva e sistemate la metà dei pomodori e dei limoni sul fondo, unite le foglie di basilico ben pulite, salate e pepate. Disponete le acciughe sui pomodori, accavallandole leggermente tra loro, sistemate le fette di pomodoro e di limone rimaste lungo la circonferenza della pirofila e coprite con

altre foglie di basilico.

Condite il tutto con altri 2 cucchiai di olio d'oliva e una presa di sale e cuocete in forno a 210° per circa 15 minuti.