

SECONDI PIATTI

Alici alla catanese

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Sicilia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

ALICI O ACCIUGHE 400 gr
LIMONE 1
PINOLI 40 gr
OLIVE VERDI 40 gr
VINO BIANCO 1 bicchiere
PANGRATTATO 50 gr
ARANCE il succo - 1
PEPE BIANCO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE

PREPARAZIONE

1 Lavate e diliscate le acciughe, trasferite i filetti in una scolapasta per scolarli bene.

Tritate i pinoli e le olive verdi.

Adagiate i filetti d'alici in una pirofila capiente, unta d'olio e salatele.

Disponete sulle alici le fette di limone ed il trito di pinoli e olive.

Pepate e bagnate con il vino.

Realizzate, infine un ulteriore strato di alici.

Distribuite sopra il tutto del pangrattato, un filo d'olio e cuocete in forno a 180°C per 15 minuti.

A cinque minuti dal termine della cottura, aggiungete il succo d'arancia, quindi terminate la cottura in forno.

Servite le alici ancora calde.