

SECONDI PIATTI

Alici arraganate

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

ALICI O ACCIUGHE 800 gr
PANE rafferma - 100 gr
PREZZEMOLO ciuffo - 1
SPICCHIO DI AGLIO 2
OLIO DI OLIVA 4 cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

"Arraganate" è un termine tipicamente pugliese che sta ad indicare il modo di preparare alcune pietanze ricoperte con la mollica di pane.

Scopri le altre ricette con le alici:

[Tortini di acciughe](#)

[Acciughe e patate](#)

[Alici ammollicate](#)

[Acciughe gratinate](#)

PREPARAZIONE

1 Spinare e lavare le alici. Disponetele in una tortiera precedentemente unta.



2 Cospargetele con un trito di aglio e prezzemolo e ricopritele con il pane raffermo sbriciolato.



3 Irrorate con un filo d'olio e formate con gli stessi ingredienti un altro strato. Mettete poi la tortiera in forno e fate cuocere a 180° C fino a quando la superficie della preparazione non sarà ben dorata. Servire le alici calde.