

SECONDI PIATTI

Alici delicate

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

alicci fresche
gamberetti sgusciati
formaggio fresco spalmabile (tipo Philadelphia)
farina q.b.
parmigiano reggiano grattugiato q.b.
1 uova
scorza d'arancia
succo d'arancia
erba cipollina.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



- 2 Pulire, lavare e stendere le alici in modo che perdano l'acqua in eccesso. Sminuzzare grossolanamente i gamberetti ed unirli al formaggio fresco, mescolare bene in modo da formare un composto omogeneo.





- 3 Stendere una alice, distribuirvi sopra un po' di crema ai gamberetti e ricoprire con un'altra alice.



- 4 Spolverare con del pane grattugiato, bagnare con un filo di olio e mettere in forno a cuocere.

Nel frattempo, preparare degli sformatini con il composto di formaggio e gamberetti rimasto, aggiungendo un pizzico di farina, parmigiano reggiano grattugiato, un uovo, la buccia grattugiata di un'arancia e dell'erba cipollina.



5 Imburrare leggermente delle formine monoporzione da forno e versarvi il composto.



6 Mettere in forno a cuocere.

Nel frattempo, preparare una crema delicata con il succo di un'arancia e un pizzico di farina.



7 Una volta amalgamata bene, farla rapprendere sul fuoco.



