

SECONDI PIATTI

Alici farcite alla nizzarda

LUOGO: Europa / Francia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 35 min COTTURA: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

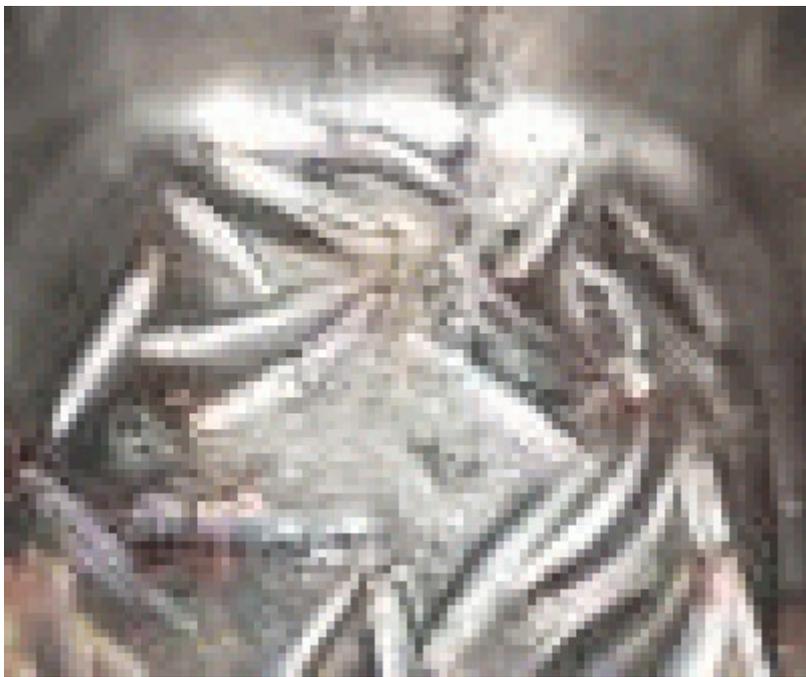


INGREDIENTI

24 alici
500 g di cozze
biete q.b.
sedano (facoltativo)
aglio
2 uova intere
pangrattato o un trito di crackers
crostini e pane
olio d'oliva
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Pulite le acciughe sotto l'acqua corrente eliminando squame, teste e spine.



2 Apritele a libro.



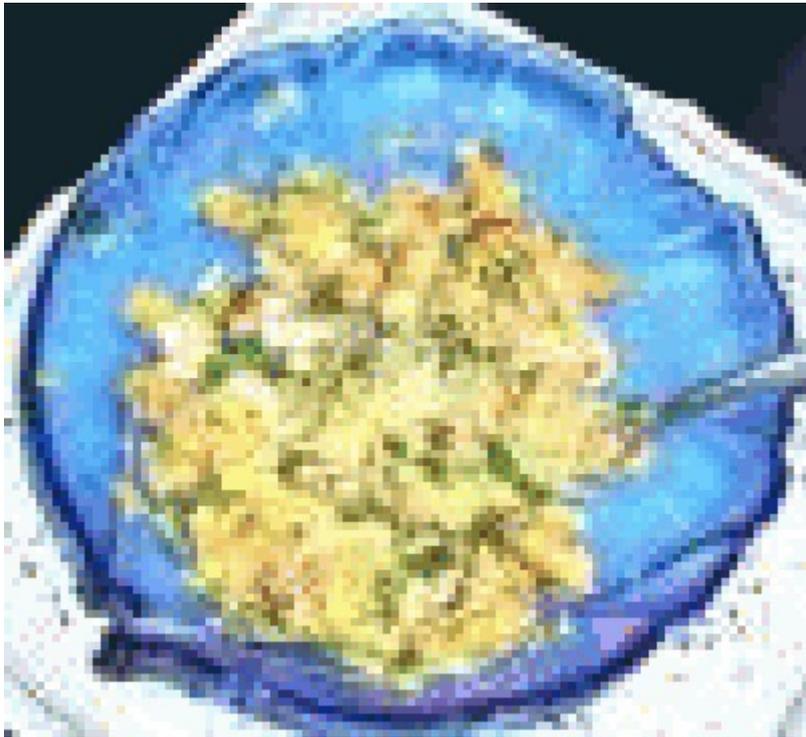
3 Tritate la bieta e saltatela con sale, aglio, olio d'oliva finché l'acqua non sarà completamente evaporata.



4 Fate aprire le cozze in padella insieme ad un gambo di sedano se vi piace.



- 5 Sgusciate tutte le cozze e unitele ad una parte di bietole e alle uova sbattute; insaporite con pepe e poca acqua di cottura delle cozze.



- 6 Farcite le alici con il composto appena preparato e disponetele su di un letto di viete in una pirofila da forno.

Irrorate con l'olio extravergine d'oliva, distribuitevi sopra il pangrattato ed infornate sotto il grill per 5/10 minuti.

