

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

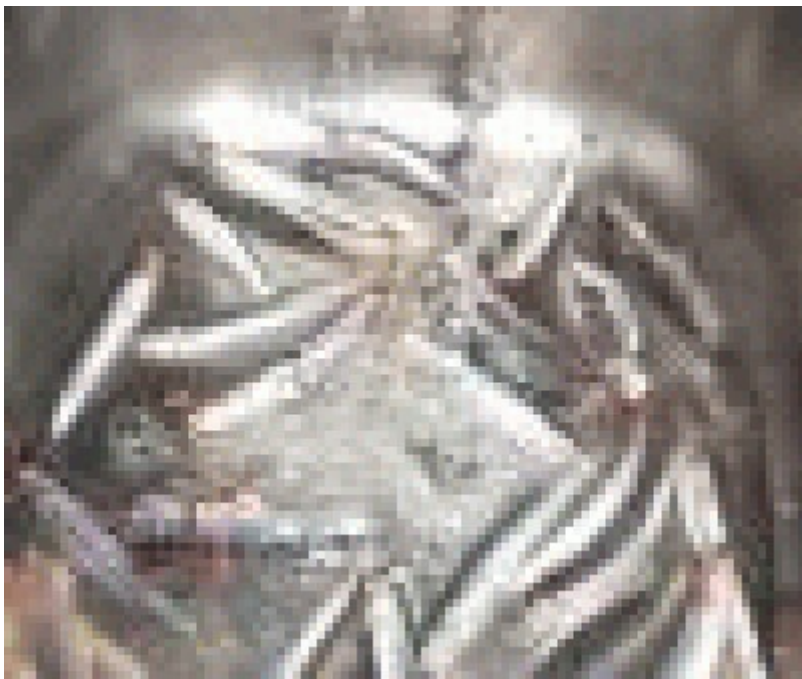


### INGREDIENTI

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.



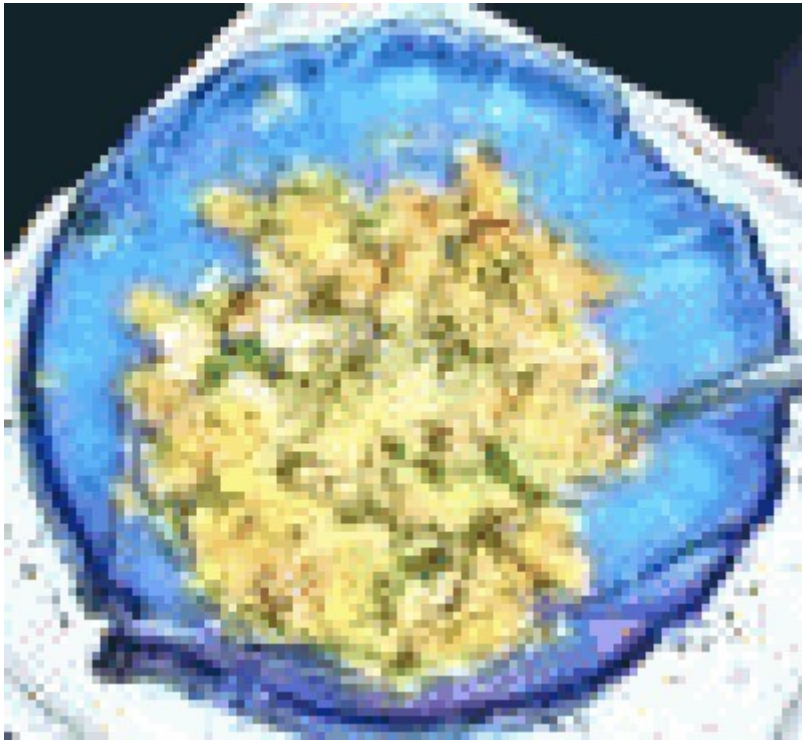
**3** Tritate la bieta e saltatela con sale, aglio, olio d'oliva finché l'acqua non sarà completamente evaporata.



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.



