

ANTIPASTI E SNACK

# Alici fresche al limone

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *40 min*    COTTURA: *15 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

ALICI O ACCIUGHE 800 gr  
LIMONE 2  
POMODORI 3  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
BASILICO 1 mazzetto  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola  
SALE  
PEPE NERO

Alici fresche al limone: un secondo di pesce dal sapore fresco e semplicissimo da preparare, procuratevi degli ingredienti di primissima qualità e farlo sarà uno gioco da ragazzi...E, se volete risparmiare tempo, dite al vostro pescivendolo di aprire le alici a libro, così il piatto è praticamente fatto!

# PREPARAZIONE

1 Pulite e diliscate le acciughe aprendole a libro.

Sbucciate l'aglio, tagliatelo a fettine ed inserite una fettina in ogni acciuga insieme a una foglia di basilico; quindi ricomponetele ridando loro la forma originaria.



2 Tagliate i pomodori e i limoni a fettine sottili.



- 3 Ungete una pirofila rotonda del diametro di 18 centimetri con due cucchiari di olio d'oliva e sistemate la metà dei pomodori e dei limoni sul fondo, unite le foglie di basilico ben pulite, salate e pepate.



- 4 Disponete le acciughe sui pomodori, accavallandole leggermente tra loro, sistemate le fette di pomodoro e di limone rimaste lungo la circonferenza della pirofila e coprite con altre foglie di basilico.



- 5 Condite il tutto con altri 2 cucchiari di olio d'oliva e una pizzico di sale e cuocete in forno a 210° per circa 15 minuti.

