

ANTIPASTI E SNACK

## Alici fresche al limone

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



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!

### 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

### 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 cucchiai 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 cucchiai di olio d'oliva e una pizzico di sale e cuocete in forno a 210° per circa 15 minuti.

