

SECONDI PIATTI

Alici o acciughe alla svedese

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 11 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

600 g di alici fresche
150 g di pane gratugiato
50 g di burro
2 cucchiaini di brandy
2 uova sode
3-4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Pulite le alici eliminando anche le teste e la lisca centrale.



2 Lavateli velocemente in acqua e poi tamponarli con della carta.

Passateli nel pangrattato.





3 Preriscaldate il forno a 250°C.

Mettete i filetti in una pirofila, che avrete unto con un velo d'olio.

Aggiungere sale e pepe, spruzzare con il brandy e cuocere le alici nel forno caldo per 5-6 minuti.



4 Nel frattempo sgusciate le uova sode e tritare grossolanamente.

Tagliare il burro a pezzettini sottili.



5 Togliete la pirofila dal forno, cospargete tutto con il trito di uova e spolverizzare con un po' del pangrattato usato prima e distribuire sopra i pezzettini di burro.



6 Rimettete la pirofila in forno per altri 5 minuti sempre a 250°C.



7 Sfornate le alici e servitele subito.



