

SECONDI PIATTI

## Aliciotti con indivia

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lazio](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



### INGREDIENTI

ALICI O ACCIUGHE 600 gr  
INDIVIA 800 gr  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola  
PREZZEMOLO ½ ciuffi  
SALE  
PEPE BIANCO

### PREPARAZIONE

**1** Pulite, spinate e lavate molto bene le alici.

Pulite l'indivia, tagliatela a striscioline e mettetela in un tegame senza acqua, con solo un po' di sale. Quando raggiunge l'ebollizione continuate a cuocere, a fuoco basso e coperto,

per una decina di minuti.

In una casseruola da forno, a bordi alti, adagiate metà dell'indivia stufata.

Conditela con l'olio, e cospargete con trito d'aglio e peperoncino. Sistemate sopra le alici, condite con l'aglio, peperoncino e prezzemolo, abbondante olio e poco sale.

Concludete con la restante indivia.

Condite con l'olio, l'aglio il peperoncino.

Infornate a 180°C per circa 10 minuti e gli ultimi 5 minuti con il grill del forno acceso.

Servite ben calde, ma sono buonissime anche tiepide.