

ANTIPASTI E SNACK

## Antipastino d'alici

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [10 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---

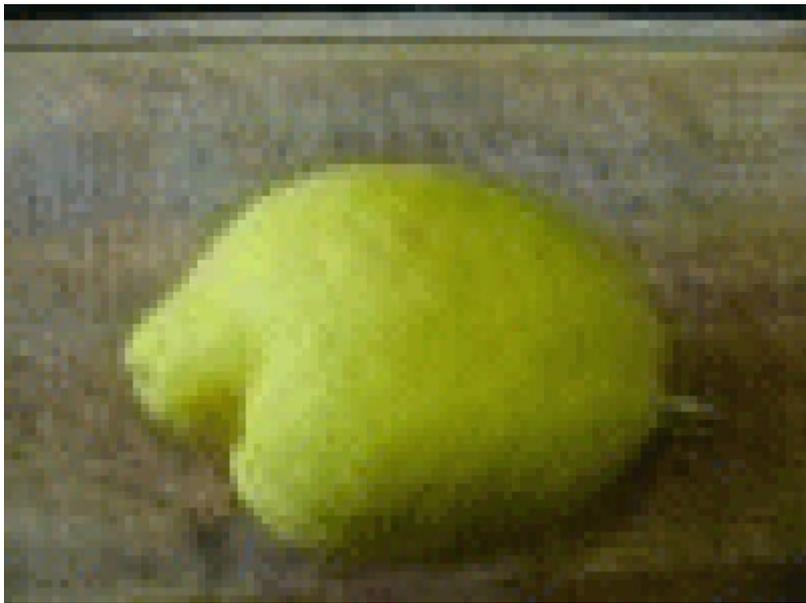


### INGREDIENTI

500 g alici "masculini"  
3 pomodori  
1 infardato (in alternativa limone biologico)  
1 mazzo basilico maggiore  
olio exatrvergine d'oliva  
sale  
peperoncino

### PREPARAZIONE

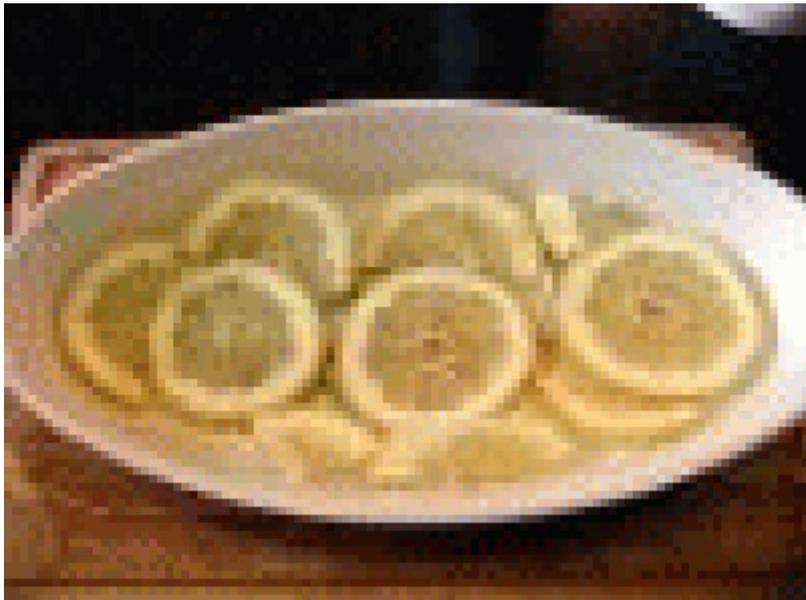
**1** Pulite le alici eliminando testa, interiora, spina centrale e sciacquate.



2 Pelate i pomodori ed eliminate i semi.



3 Prendete una pirofila e fate un fondo di fette di limone.



4 Sistemate poi le alici e salate.



5 Condite con olio, pomodoro a tocchetti, basilico e peperoncino.





6 Infornate a 200° per 10 minuti.



7 Potete anche infarinare qualche alice con farina di semola, friggerla e bagnarla con aceto.



8 Entratina leggera e saporita che sarà seguita da

L'infardato è un incrocio di limone e cedro. NOTE