

ANTIPASTI E SNACK

Bruschette di alici in rete

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 3 ORE DI RIPOSO



INGREDIENTI

250 g di alici fresche
2 pomodori
il succo di mezzo limone
1 spicchio d'aglio
3 fette di pane in cassetta
2 cucchiai di pangrattato
poco origano
2-3 cucchiari di olio extravergine d'oliva
sale e pepe.

PREPARAZIONE



2 Togliete la testa e le interiora alle alici.



3 Prendete la lisca e tiratela verso la coda del pesce e staccatela.



4 Eliminate anche la coda.

Sciacquate le alici in acqua fresca per togliere il sangue, fatele scolare e disponetele in un recipiente spruzzandole con il succo di limone.





5 Lasciatele marinare per qualche ora in frigorifero.



6 Tagliare le fette di pane in cassetta in 4 quadrati e strofinatele con lo spicchio d'aglio (a chi piace).

Tagliate a metà le alici e disponetele sopra il pancarrè intrecciandole come fossero una rete, lasciando verso l'alto la parte con la pelle.



7 Mettete le bruschette in una teglia leggermente oliata.

Spargetevi sopra il pangrattato, l'origano, il pepe e salatele leggermente.

Infornate a 180°C per 10-15 minuti.

Preparate intanto una dadolata di pomodoro fresco condito con olio, sale e origano e distribuitela nel piatto da portata.



8 Poneteci sopra le bruschette di alici.

