

ANTIPASTI E SNACK

# Fagiolini in trappola con alici

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

fagiolini lessati  
alici  
olio  
succo di limone  
sale  
aglio  
prezzemolo.

## PREPARAZIONE

1 Condire i fagiolini con olio, sale, aglio, succo di limone.



2 Prendere due alici aperte ed un fagiolino, arrotolare le alici attorno ai fagiolini.



3 Disporre su un piatto di portata, condire con olio e prezzemolo.

