

SECONDI PIATTI

Rotolini di alici al limone

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

alici
olio
capperi
prezzemolo
pangrattato
limone
aglio
alloro.

PREPARAZIONE

1 Aprite le alici e lavatele.





- 2 Mescolate insieme il pangrattato con olio, capperi, bucce di limoni, prezzemolo ed aglio tritati.



- 3 Stendete le alici, mettete un poco di ripieno su ogni alice ed arrotolatele ad involtino.



4 Disponete le alici in una teglia da forno unta, tra le file mettete qualche foglia di alloro e

cospargete con pangrattato.



- 5** Cuocete in forno caldo a 180° per circa 8 minuti, tirate fuori dal forno, irrorate con succo di limone e rimettete un minuto in forno.



