

SECONDI PIATTI

Tortino di alici

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI MARINATURA



INGREDIENTI

700 g alici
pane raffermo
latte
1 limone o aceto
1 spicchio d'aglio rosso di Sulmona
prezzemolo
olio extra vergine di oliva
sale

PREPARAZIONE

1 Pulite le alici, lasciatele marinare in aceto o limone per almeno mezz'ora.



2 Svotate il pane rafferma, sbriciolatelo e conditelo con alcuni cucchiai di olio, prezzemolo, lamelle di aglio, sale.

Volendo, per rendere il piatto più leggero potete sostituire parte dell'olio con del latte.

Disponete in una teglia uno strato di filetti di alici a raggiera con il dorso rivolto verso l'alto in un recipiente da forno precedentemente unto d'olio.

Distribuite sulle alici il pane condito poi un altro strato di alici, poi in ultimo ancora pane.



3 Aggiungete un altro filo d'olio e prezzemolo ed infornate in forno preriscaldato a 200° per

20-30 minuti finché il pesce risulti ben dorato.



Per 4 persone

NOTE