

SECONDI PIATTI

Alici al pomodoro

di: *Aitina*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

800 g di alici fresche
400 g di salsa di pomodoro
3 cucchiari di olio extravergine di oliva
2 spicchi di aglio
poco prezzemolo
sale.

PREPARAZIONE

1 Pulite e lavate bene le alici.



2 In una pentola fate rosolare l'aglio nell'olio.

Unite la salsa, il prezzemolo ed il sale e fate cuocere per 20 minuti.



3 Unite al sugo le alici, coprite e portate a cottura senza mai girare le alici.

