

SECONDI PIATTI

# Alici alla catanese

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa** / **Italia** / **Sicilia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **30 min**    COTTURA: **15 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

ALICI O ACCIUGHE 400 gr  
LIMONE 1  
PINOLI 40 gr  
OLIVE VERDI 40 gr  
VINO BIANCO 1 bicchiere  
PANGRATTATO 50 gr  
ARANCE il succo - 1  
PEPE BIANCO  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola  
SALE

## PREPARAZIONE

**1** Lavate e diliscate le acciughe, trasferite i filetti in una scolapasta per scolarli bene.

Tritate i pinoli e le olive verdi.

Adagiate i filetti d'alici in una pirofila capiente, unta d'olio e salatele.

Disponete sulle alici le fette di limone ed il trito di pinoli e olive.

Pepate e bagnate con il vino.

Realizzate, infine un ulteriore strato di alici.

Distribuite sopra il tutto del pangrattato, un filo d'olio e cuocete in forno a 180°C per 15 minuti.

A cinque minuti dal termine della cottura, aggiungete il succo d'arancia, quindi terminate la cottura in forno.

Servite le alici ancora calde.