

SECONDI PIATTI

Alici arraganate

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Puglia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *30 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



"Arraganate" è un termine tipicamente Pugliese che stà ad indicare il modo di preparare alcune pietanze ricoperte con la mollica di pane.

INGREDIENTI

ALICI O ACCIUGHE 800 gr
PANE rafferma - 100 gr
PREZZEMOLO ciuffo - 1
SPICCHIO DI AGLIO 2
OLIO DI OLIVA 4 cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Spinare e lavare le alici. Disponetele in una tortiera precedentemente unta.



2 Cospargetele con un trito di aglio e prezzemolo e ricopritele con il pane raffermo sbriciolato.



3 Irrorate con un filo d'olio e formate con gli stessi ingredienti un altro strato. Mettete poi la tortiera in forno e fate cuocere a 180° C fino a quando la superficie della preparazione non sarà ben dorata. Servire le alici calde.