SECONDI PIATTI

Alici in forno al limone e basilico

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

INGREDIENTI

ALICI O ACCIUGHE 800 gr

LIMONE 2

POMODORI RAMATI 3

SPICCHIO DI AGLIO 2

BASILICO 2 ciuffi

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiai da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Pulite e diliscate le acciughe aprendole a libro.

Sbucciate l'aglio, tagliatelo a fettine ed inserite una fettina in ogni acciuga insieme a una foglia di basilico; quindi ricomponetele ridando loro la forma originaria.

2 Tagliate i pomodori e i limoni a fettine sottili.

3 Ungete una pirofila rotonda del diametro di 18 centimetri con due cucchiai di olio d'oliva e sistemate la metà dei pomodori e dei limoni sul fondo, unite le foglie di basilico ben pulite, salate e pepate.

4 Disponete le acciughe sui pomodori, accavallandole leggermente tra loro, sistemate le fette di pomodoro e di limone rimaste lungo la circonferenza della pirofila e coprite con altre foglie di basilico.

5 Condite il tutto con altri 2 cucchiai di olio d'oliva e una pizzico di sale e cuocete in forno a 210°per circa 15 minuti.