

SECONDI PIATTI

Alici in forno al limone e basilico

di: *Cookaround*

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
cucchiaini 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 cucchiaini 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 cucchiari di olio d'oliva e una pizzico di sale e cuocete in forno a 210° per circa 15 minuti.

