

ANTIPASTI E SNACK

Alici fresche al limone

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa** / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Alici fresche al limone: un secondo di pesce dal sapore fresco e semplicissimo da preparare, procuratevi degli ingredienti di primissima qualità e farlo sarà uno gioco da ragazzi...E, se volete risparmiare tempo, dite al vostro pescivendolo di aprire le alici a libro, così il piatto è praticamente fatto!

INGREDIENTI

ALICI O ACCIUGHE 800 gr
LIMONE 2
POMODORI 3
SPICCHIO DI AGLIO 2
BASILICO 1 mazzetto
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari 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 cucchiari 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.

