

ANTIPASTI E SNACK

Alici gratinate al forno

di: *spezzatino*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Le alici gratinate al forno sono un antipasto oppure [secondo](#) davvero appetitoso. È un piatto semplice ma gustosissimo. La cui panatura protegge ed esalta il sapore delle alici donando sapore e croccantezza.

Puoi variare la presenza delle spezie con quelle che più ti piacciono o semplicemente con quello che hai in dispensa.. Ma mi raccomando, non prolungare troppo la cottura per non rischiare di mangiare delle alici troppo asciutte!

Se cerchi altre ricette da fare con le alici fresche puoi provare:

[Alici al finocchietto](#)

INGREDIENTI

ALICI PULITE (800 g da pulire) - 350 gr

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SPICCHIO DI AGLIO 1

PANGRATTATO 150 gr

SALE

ORIGANO SECCO 1 pizzico

PAPRIKA 1 pizzico

ZENZERO 1 pizzico

PEPE NERO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare le alici gratinate al forno prima di tutto occupatevi della preparazione della panatura: preparate un trito di prezzemolo e aglio. Raccogliete il trito all'interno di una scodella e aggiungete al trito sale.





2 Poi aggiungi pepe, origano secco, paprika, zenzero e il pane grattugiato. aggiungi un goccio d'olio e mescola tutto con un cucchiaino.





- 3 In una teglia con un foglio di carta da forno, aggiungi un goccio d'olio e comincia a distribuire le alici già pulite e aperte.

Io le divido già in porzioni da 5 alici l'una, se vuoi però distribuiscile affiancate su tutta la teglia.

Copri le alici con il pane profumato, senza schiacciarlo troppo. Infine versa ancora un filo d'olio





- 4 Inforna a 200 gradi per 15/20 minuti. o almeno finoa che non si colorerà leggermente il pane.

Una volta cotte, lascia intiepidire qualche secondo, poi con una spatola, impiatta.





5 Servi le alici gratinate al forno con 2 spicchi di limone.

