

SECONDI PIATTI

## Alici o acciughe alla svedese

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 11 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

600 g di alici fresche  
150 g di pane grattugiato  
50 g di burro  
2 cucchiaini di brandy  
2 uova sode  
3-4 cucchiaini di olio extravergine di oliva  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE

**1** Pulite le alici eliminando anche le teste e la lisca centrale.



2 Lavateli velocemente in acqua e poi tamponarli con della carta.

Passateli nel pangrattato.





**3** Preriscaldate il forno a 250°C.

Mettete i filetti in una pirofila, che avrete unto con un velo d'olio.

Aggiungere sale e pepe, spruzzare con il brandy e cuocere le alici nel forno caldo per 5-6 minuti.



**4** Nel frattempo sgusciate le uova sode e tritare grossolanamente.

Tagliare il burro a pezzettini sottili.



5 Togliete la pirofila dal forno, cospargete tutto con il trito di uova e spolverizzare con un po' del pangrattato usato prima e distribuire sopra i pezzettini di burro.



6 Rimettete la pirofila in forno per altri 5 minuti sempre a 250°C.





7 Sfornate le alici e servitele subito.



