



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Alici alla maruzzella



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

40 minuti Tempo

Attrezzatura : **teglia, forno**

Ingredienti

- 600 g di alici fresche
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 2 spicchi d'aglio
- 250 g di Pangrattato
- 1 limone
- Olio extravergine d'oliva
- Sale
- Pepe

Preparazione Alici alla maruzzella

Passo 1.

Pulite le alici privandole della testa, deliziandole in modo che si aprano a libro.

Passo 2.

Preparate un composto di pangrattato, prezzemolo e aglio tritati, pepe e olio extravergine d'oliva.

Passo 3.

Mettete il composto sulle alici e avvolgete le alici per formare degli involtini.

Passo 4.

Ponete gli involtini in una teglia con un'emulsione di succo di limone, olio extravergine d'oliva e sale, spolverate col composto di pangrattato restante e infornate a 180 C per 5 minuti.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)