



(<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>)