



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

## *Alici alla pescatora*



**4** Persone

**secondi** Categoria

**facile** Difficoltà

**30 minuti** Tempo

Attrezzatura : **una teglia**

### **Ingredienti**

- 800 gr di Alici
- 200 gr di pomodorini
- olive nere
- capperi sotto sale
- olio extravergine d'oliva
- origano
- prezzemolo
- sale
- pepe

## **Preparazione Alici alla pescatora**

### **Passo 1.**

Pulite e deliscate le alici, quindi mettetele in una teglia.

### **Passo 2.**

Tagliate a pezzettini i pomodorini e disponeteli sulle alici.

### **Passo 3.**

Aggiungere quindi le olive snocciolate ed i capperi.

### **Passo 4.**

Spolverizzate con origano, prezzemolo tritato.

### **Passo 5.**

Salate e pepate a piacere.

### **Passo 6.**

versate sopra il tutto un filo d'olio e poca acqua.

### **Passo 7.**

Fate cucere a fuoco lento per 10/15 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>)