



(<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>)