



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

Alici in tortiera



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

45 minuti Tempo

Attrezzatura : **teglia, forno**

Ingredienti

- 500 g di alici
- Pangrattato
- 1 limone
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- Olio extravergine d'oliva

Preparazione Alici in tortiera

Passo 1.

Pulite le alici, privatele della testa e della lisca facendo in modo che si aprano a libro.

Passo 2.

Mescolate il pangrattato al prezzemolo tritato.

Passo 3.

Versate in una teglia qualche cucchiaio di olio extravergine d'oliva, disponete uno strato di alici, ricopritele con uno strato di pangrattato e prezzemolo e un altro strato di alici, terminate con uno strato di pangrattato e prezzemolo, versate sopra tutto il succo di un limone e cuocete in forno a 180 C per venti 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>)