

Alici ammollicate

Le alici ammollicate si realizzano pulendo le alici e disponendole in una tortiera unta e cosparsa di pangrattato. Si alterneranno strati di alici con aglio tritato e prezzemolo concludendo con una spolverata di pangrattato; la cottura in forno completerà la preparazione che verrà servita tiepida.



INGREDIENTI

- 800 g **Alici**
 - 1 dl **Limone, succo**
 - 1 ciuffo **Prezzemolo**
 - 2 **Aaglio a spicchi**
 - 1 rametto **Origano**
 - 40 g **Pangrattato**
 - q.b. **Olio di oliva extravergine**
 - q.b. **Sale**
 - q.b. **Pepe**
-

PREPARAZIONE



Pulite le alici, eliminate la testa, evisceratele e privatele della lisca; lavatele e asciugatele.



Ungete d'olio d'oliva extravergine una tortiera larga circa 20 cm, spolverizzatela con pangrattato e disponetevi uno strato di alici aperte.



Mondate il prezzemolo, sbucciate l'aglio e tritateli insieme, distribuiteli sullo strato di alici con poco origano, pangrattato, sale e pepe.



Continuate alternando gli strati e terminate con il pangrattato.



Irrorate col succo di limone e mettete nel forno già caldo a 220 °C per 30 minuti circa. Sfornate, fate intiepidire e servite in tavola.