

Tiella di alici

La **tiella di alici** è un piatto tipico della regione Abruzzo. Scopri come preparare una ricetta davvero gustosa, semplice e segui i passaggi per realizzarla davvero senza difficoltà.



INGREDIENTI

- 500 g Alici a filetti
- 4 cucchiai Pangrattato bianco
- 1 Aglio, spicchio
- 2 Patate grosse
- q.b. Prezzemolo fresco
- q.b. Olio extravergine
- q.b. Sale
- 4 Pomodorini

PREPARAZIONE



Pulite con cura le alici, lavatele e lasciate asciugare.



Nel mentre tagliate le patate sbucciate a fettine.



A parte mescolate due cucchiai d'olio con il pangrattato, aggiungete il prezzemolo, lo spicchio d'aglio tritato, aggiustate di sale e mescolate.



Prendete una teglia da forno, bagnatela con l'olio e disponetevi le fettine di patate sovrapposte, irrorate nuovamente con l'olio, salate e mettete uno strato di alici.



Condite ancora con un filo d'olio e un pizzico di sale, cospargete la superficie con il pangrattato condito.



Fate cuocere quindi nel forno preriscaldato per circa una trentina di minuti. Al termine della doratura del pangrattato potrete servire.