

Alici al gratin



Oggi vi proponiamo un secondo piatto veloce da preparare, le alici al gratin, perfette anche come antipasto e perché no anche come simpatico fingerfood per il vostro apericena.

Ecco a voi la ricetta.

Ingredienti per 2 persone

600 g di alici

10 pomodorini

olio

prezzemolo

pangrattato

aceto

Per prima cosa pulire le alici: togliere la testa, eliminare le viscere interne e la spina centrale ed aprirle a metà.

Lavare le alici sotto l'acqua corrente e scolarle.

Foderare la placca del forno con la carta e adagiarvi sopra le alici, ben aperte.

Lavare i pomodorini, tagliarli a dadini e metterli sopra le alici.

Spolverare con il pangrattato, aggiungere il prezzemolo un filo d'olio e una spruzzata di aceto (a piacere).



Cuocere in forno a 170° per circa 15 minuti.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri secondi e contorni](#)

[Vedi altri antipasti](#)

[Vedi tutte le ricette](#)