

Alici fresche al limone

Le ricette di antipasti su Ricettitalia.org

Per 4 persone:

800 g acciughe fresche
2 limoni
3 pomodori ramati
2 spicchi aglio
2 mazzetti basilico
4 cucchiaini olio d'oliva
1 pizzico sale
pepe

Preparazione

Pulire le acciughe. Pelare l'aglio, tagliarlo a fettine, inserirne una in ogni acciuga, insieme a una foglia di basilico, poi richiuderle. Tagliare i pomodori a fettine sottili insieme ai limoni. Ungere una pirofila rotonda del diametro di 18 centimetri con due cucchiaini di olio d'oliva e sistemare la metà dei pomodori e dei limoni sul fondo, unite le foglie di basilico ben pulite, salare e pepare. Disporre le acciughe sui pomodori, accavallandole leggermente tra loro, sistemare le fette di pomodoro e di limone rimaste lungo la circonferenza della pirofila e coprire con altre foglie di basilico. Condire il tutto con altri 2 cucchiaini di olio d'oliva, pepe e un pizzico di sale e cuocere in forno a 210 gradi per circa 15 minuti. Servire freddo.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>