

Alici in tortiera

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

500 g acciughe fresche
3 patate
1 cucchiaino semi di finocchio
1 cucchiaio pangrattato
4 cucchiai olio d'oliva
sale
pepe

Preparazione

Lavate le patate per liberarle dall'eventuale terra che hanno attaccata, poi mettetele in una casseruola ben coperte con la buccia in abbondante acqua salata e cuocetele per 40 minuti; quindi scolatele e lasciatele raffreddare. Nel frattempo pulite le acciughe, eliminate la testa e la spina centrale, lavatele e mettetele a scolare su un tagliere leggermente inclinato. In una ciotola mettete un cucchiaino colmo di semi di finocchio, il pangrattato fine, una presa di sale, una macinata di pepe e mescolate. Ungete abbondantemente di olio una pirofila e sul fondo sistematevi tutte le patate sbucciate e tagliate a rondelle, allineatevi sopra i pesci ben scolati e richiusi. Spolverizzatevi con il finocchio e il pangrattato, irrorateli con 2 cucchiai di olio e cuocete in forno caldo a 200 gradi per 18 minuti. Questo piatto è ottimo sia caldo sia freddo.

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

<http://www.ricetteitalia.org>