



ALICI GRATINATE AL FORNO CON POMODORI COSTOLUTI IGP

Categoria: Secondi Piatti **Tempo di preparazione:** 35 minuti **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4 porzioni

- 3 pomodori costoluti IGP (sostituibili con pomodori rossi comuni)
- Olio extra vergine di oliva q.b
- Sale q.b.
- 500 g di alici
- 1 cucchiaio di aceto di vino bianco
- 1 pizzico di origano
- 8 pomodorini gialli
- 3-4 tazze di pan grattato
- 1 cucchiaio di pecorino
- 1 cucchiaio di pesto di basilico, per decorare
- Qualche foglia di basilico fresco, per decorare

Un piatto appetitoso col quale farete un figurone con i vostri commensali. Il gusto intenso dell'alice ben si sposa con il gran sapore del pomodoro costoluto IGP... In sintesi: un piatto ricco ed appagante per tutti i sensi e tutti i gusti.

Difficoltà: **facile**

Costo: **medio**

Tempo di preparazione: **35 minuti**

Porzioni: **4**

Preparazione

Lavate i pomodori, tagliateli a metà e fateli appassire al forno in olio evo con un pizzico di sale per 15 minuti ad una temperatura di 180°.

Sciacquate sotto acqua corrente le alici, quindi apritele a libro ed eliminate le lische e la coda; asciugatele tamponando con carta assorbente. Mettetele in una ciotola e conditele con un poco di sale, l'aceto di vino bianco e un pizzico di origano.

Disponete le alici su una teglia, posatevi sopra i pomodorini gialli tagliati a metà, spolverate con il pan grattato, il pecorino e un filo di olio evo.

Portate il forno a 220° e infornate la teglia per 4 minuti.

Montate il piatto: mettete come base i pomodori costoluti appassiti, disponete con una paletta le alici gratinate con i pomodorini gialli e decorate con qualche foglia di basilico fresco e con il pesto di basilico. Enjoy!

