

ALICI ALLA MARINARA

[HOME PAGE](#)

[CHI SIAMO](#)

Dose per 4 persone

[ANTIPASTI](#)

[PRIMI PIATTI](#)

[SECONDI
PIATTI](#)

- 1 Kg di alici fresche
- 2 limone naturale
- 4 pomodori
- 1 spicchio di aglio
- 2 mazzetti di basilico
- olio extra vergine di oliva
- sale
- pepe

Preparazione



- Lavate bene le alici, mettetele a scolare per qualche minuto ed asciugatele bene
- Farcite ogni alice con un piccolo pezzetto di aglio e una foglia di basilico e richiudetele
- Tagliate i pomodori a fette sottili e così i limoni, adagiategli in una pirofila unta con due cucchiari di olio extravergine, unite qualche foglia di basilico, salate e pepate, sistemateci sopra le alici e bagnatele con un filo di olio, un pizzico di sale e una spolverata di pepe
- Fateli cuocere in forno a 180° per circa 15 minuti, serviteli sia caldi che freddi

[DOLCI](#)

[CHICCHE](#)

[SALSE](#)

[CONTATTI](#)



[Stampa ricetta](#)

[FOTO](#)

[Alici al Limone](#) / [Alici Alla Marinara](#) / [Involtini di Bresaola](#) / [Bruschette al Salmone](#) / [Cardi Fritti](#) / [Bastoncini di Casera](#) / [Olive Verdi in Agrodolce](#) / [Ricottine al Forno](#) / [Risette al Miele](#) / [Tomini Saporiti](#)

[Link Amici](#)