



ALLES FISCH

ALICI IN TORTIERA

Ingredienti

- 600 g di alici pulite e spinate
- 3 cucchiaini di pangrattato
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato
- 1 spicchio di aglio tritato
- olio di oliva
- sale q.b.

Lavate bene le alici e asciugatele bene con della carta assorbente di cucina.

Ricoprite il fondo di una pirofila dai bordi bassi con uno strato di alici, ricopritele con il prezzemolo e l'aglio mescolati al pangrattato, salatele e irroratele con un po' di olio.

Continuate così alternando gli strati fino ad esaurimento.

Infornate a 180 gradi per circa 25 minuti e servite subito.

