

ALICI FRESCHE AL LIMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 800 gr. di acciughe fresche,
- 2 limoni naturali,
- 3 pomodori ramati,
- 2 spicchi d'aglio,
- due mazzetti di basilico,
- olio d'oliva,
- sale.

Levate la testa alle acciughe, evisceratele, spinatele e sciacquatele sotto l'acqua corrente.

Pelate l'aglio, tagliatelo a fettine, inseritene una in ogni acciuga, insieme a una foglia di basilico, poi richiudetele.

Tagliate i pomodori a fettine sottili insieme ai limoni.

Ungete una pirofila rotonda del diametro di 18 centimetri con due cucchiaini di olio d'oliva e sistemate la metà dei pomodori e dei limoni sul fondo, unite le foglie di basilico ben pulite, salate e pepate.

Disponete le acciughe sui pomodori, accavallandole leggermente tra loro, sistemate le fette di pomodoro e di limone rimaste lungo la circonferenza della pirofila e coprite con altre foglie di basilico.

Condite il tutto con altri 2 cucchiaini di olio d'oliva e una presa di sale e cuocete in forno a 210° per circa 15 minuti.