

ALICI ALLA RUSTICA

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di alici,
- due cipolle,
- tre patate,
- 300 g di pomodori maturi,
- olio,
- sale,
- pepe,
- una manciata di prezzemolo,
- due spicchi d'aglio,
- una manciata di pangrattato.

Squamate le alici, privatele della testa e apritele a libro, eliminando la lisca e le interiora; poi lavatele bene ed asciugatele. Tagliate ad anelli le cipolle e affettate molto sottilmente patate.

Immergete per qualche minuto i pomodori in acqua bollente, pelateli, dimezzateli e liberateli dai semi, schiacciandoli poi leggermente.

Ungete con abbondante olio una pirofila, fate sul fondo uno strato di alici, quindi salate e pepate; coprite le alici con uno strato di patate, cipolle e pomodori, salate e spolverizzate con una manciata di prezzemolo ed aglio tritati.

Irrorate con un po' di olio.

Fate un secondo strato di alici, salate, pepate, coprite con patate, cipolle, pomodori e salate.

Spargete il rimanente trito di prezzemolo e aglio, irrorate con l'olio e infine fate un ultimo strato di alici.

Versate ancora mezzo bicchiere di olio, spolverizzate le "alici alla rustica" con una manciata di pan grattato e cuocetele in forno, per circa 30 minuti, a calore moderato.