

# Alici in tortiera



## *Ingredienti per 4 persone:*

- 500 gr di alici
- olio extravergine d'oliva *Classicus*
- prezzemolo q.b.
- pan grattato q.b.
- succo di limone

## *PROCEDIMENTO:*

- 1. Pulire le alici e spinarle.*
- 2. In una teglia porre l'olio ed uno strato di alici.*
- 3. Su di esse mettere il prezzemolo e il pan grattato.*
- 4. Fare un secondo strato di alici e ricoprirle come prima.*
- 5. Versare il succo di un limone sopra il tutto.*
- 6. Infornare per 20 minuti.*

