



17

[ANTIPASTI]

*Alici ripiene pecorino
uva passa e pinoli
con pesto di pomodori secchi*

LA LISTA DELLA SPESA

- DIFFICOLTA': media
- TEMPI DI PREPARAZIONE: 40 minuti

- DAL MERCATO
600 gr di alici di media grandezza, 200 gr pecorino fresco, 30 gr di uvetta, 30 gr di pinoli, la barba di un finocchio, 2 spicchi aglio, prezzemolo, farina, 4 uova, sale e pepe

- DALLA PUTECA
un barattolo di pomodori secchi

- I CONSIGLI DI ROSSOPOMODORO
Scegliete le alici più grandi o se vi piacciono le sarde, pesce dalla carne più grassa, ma saporitissimo.

Alici ripiene pecorino uva passa e pinoli con pesto di pomodori secchi

PREPARAZIONE

Spinare le alici aprendole a libro, sciacquarle e metterle ad asciugare su un canovaccio. Tagliare il pecorino a bastoncini sottili. Tritare insieme il finocchio, l'aglio ed il prezzemolo. Aggiungere l'uvetta ed i pinoli e condire con il pepe. Stendere su di un piano la metà delle alici, farcirle con un bastoncino di pecorino e aggiungere un pò di trito precedentemente preparato. Insaporire ancora con un pesto di pomodori secchi, ottenuto frullandoli con qualche capperò. Ricoprire con un'altra alice. Passare nella farina e poi nell'uovo i sandwiches di alici. Friggere in olio caldo ma non bollente.