

ALICI AL PROFUMO DI ALLORO

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (7 cucchiaini)
- aglio
- sale
- un limone
- alici (600g)
- burro (60g)
- alloro
- pepe nero

Come si prepara

Mettere le alici in una teglia da forno ricoprendole, sopra e sotto, con delle foglie di alloro.

Aggiungere l'olio, il burro, uno spicchio d'aglio, sale e pepe.

Spruzzare con il succo di un limone e infornare in forno già caldo a 200 gradi per 20 minuti.

Sfornare e servire ben caldo.

Tempo: 35

Tags

san valentino, antipasti caldi, afrodisiaca, pesce, Alici al profumo di alloro