

ALICI DORATE

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- sale
- rosmarino
- 1 limone
- vino bianco (60ml)
- alici (1000gr)
- burro (30gr)
- pepe nero

Come si prepara

Pulite le alici, lavatele e asciugatele.

Soffriggete in una padella il burro con qualche cucchiaio d'olio e il rosmarino.

Adagiatevi i pesci e cuocete finchè saranno dorati entrambi i lati. Salate, pepate e portate a termine la cottura spruzzandoli con il vino bianco che deve evaporare completamente.

Servite i pesci su un piatto da portata e guarnite con spicchi di limone e rametti di rosmarino.

Difficoltà: 1

Tempo: 20

Gradimento: 4

Tags

afrodisiaca, pesce, pesce azzurro, Alborelle arrosto, alici arrosto, alici dorate