ALICI ALLA SICILIANA

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di alici,
- una scatola di pomodori
- pelati da 450 g,
- uno spicchio d'aglio,
- tre foglie di basilico,
- sale,
- olio,
- pepe,
- 100 g di pecorino,
- una manciatina di capperi,
- filetti di acciughe.

Squamate le alici, privatele della testa e apritele a libro, eliminando la lisca e le interiora; poi lavatele. Preparate il sugo di pomodoro: mettete a freddo in una casseruola i pelati, lo spicchio d'aglio, le foglie di basilico e una presa di sale grosso. Ponete il recipiente sul fuoco, a fiamma viva, in modo da far asciugare il sugo (occorreranno circa 15 minuti). Sul fondo di una pirofila unta di olio fate uno strato di alici; salate, pepate, coprite con il sugo e cospargete con un po' di pecorino, qualche cappero e due filetti di acciughe spezzettati. Ripetete lo strato di alici, quello di pomodori e via di seguito. Terminate con il sugo e il pecorino. Passate quindi in forno le appetitose "alici alla siciliana" e fatele cuocere per circa 20 minuti. Servitele ben calde, nel recipiente stesso di cottura.