ALICI AMMOLLICATE

Ingredienti per 4 persone:

- 750 g di alici,
- 2 spicchi d'aglio,
- 1 dl di olio,
- prezzemolo,
- pangrattato,
- sale,
- pepe.

Spinare le alici ed eliminare la testa e la coda.
Sistemarne uno strato in una teglia, irrorare di olio, cospargere con aglio e prezzemolo tritati, salare con parsimonia e spolverizzare di pangrattato.
Coprire con un altro strato di alici e condirlo come il primo.
Cuocere in forno già caldo per circa 15 minuti.