

IL GUSTO NEL PAESE DELLE MERAVIGLIE

ALICI E INDIVIA



NOVEMBRE

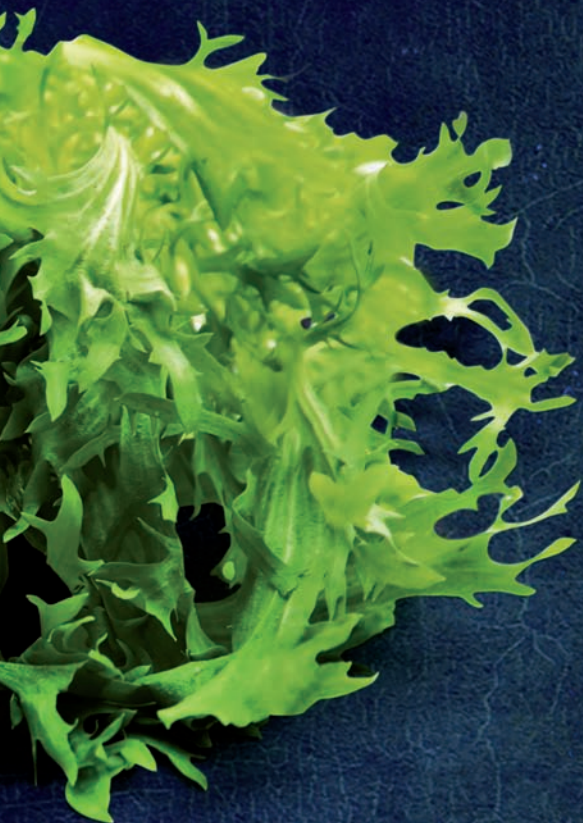


“
CU
RIO
SITA
”

UN PIATTO SEMPLICISSIMO, MA SOLO A PRIMA VISTA,
TIPICO DELLA CUCINA EBRAICO-ROMANA.
ANTIPASTO O SECONDO CHE SIA,
MA SEMPRE RIGOROSAMENTE CROCCANTE.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

800 G DI ALICI FRESCHE,
1 KG DI INDIVIA RICCIA,
2 SPICCHI D'AGLIO, 3 CUCCHIAI D'OLIO
EXTRAVERGINE DI OLIVA, SALE E PEPE.



PREPARAZIONE

Dopo aver mondato e lavato l'indivia, asciugarla e tagliuzzarla grossolanamente. Spolverare l'indivia con un pizzico di sale e disporla in un colapasta, lasciandovela per un paio d'ore in modo che perda parte dell'acqua di vegetazione. Staccare la testa delle alici, aprirle lasciandole attaccate sul dorso e togliere la lisca e le interiora. Lavare le alici e sistamarle su un doppio strato di carta da cucina per asciugarle.

IN FORNO

Ungere con poco olio extravergine una pirofila a pareti alte e disporvi le alici in un solo strato. Insaporire con sale e pepe e con qualche fettina d'aglio e coprire le alici con parte dell'indivia. Proseguire con gli strati fino ad esaurimento degli ingredienti, versando l'olio sull'ultimo strato che dovrà essere di verdura. Mettere la teglia nel forno precedentemente scaldato a 200° C e cuocere per circa 40 minuti. Servire il tortino tiepido.