

*Fabio propone*



- 500gr di alici
- 3 patate grosse
- 3 pomodori
- aglio, olio, sale, prezzemolo,
- origano, pan grattato

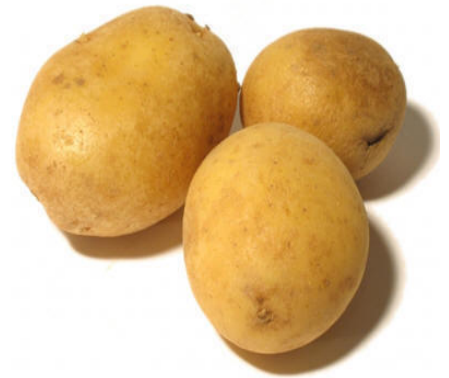
## *Pasticcio d'Alici*

### Ingredienti



### Preparazione

1. lessare le patate "al dente" scolare e tagliare a fette
2. mescolare il pan grattato con l'origano
3. tritare il prezzemolo con due spicchi d'aglio
4. pulire e filettare le alici asciugandole bene



Ora prendete una teglia da forno mettete un filo d'olio adagiate le fette di patate formando un primo strato (non sovrapporre), poi come secondo strato adagiate i filetti di alici (parte pelle verso il fondo), terzo strato adagiate i pomodori tagliati a fette, ed infine come ultimo strato mix di prezzemolo con il mix di pangrattato. salare, unire un velo d'olio e infornare preriscaldato a 180° per 20 minuti.

VARIANTE è possibile anche la cottura tradizionale che richiede più attenzione in quanto si potrebbe aggiungere a piacere un po' di vino bianco secco se la doratura finale è ben compatta ed asciutta.

