

Timballo di alici

Timballo di alici: una facile ricetta da preparare per un antipasto o un secondo tutto da gustare.



La ricetta che ti proponiamo oggi è a base di **pesce azzurro**. Si tratta del **timballo di alici**, un piatto perfetto da gustare come **antipasto** o **secondo**. Se aggiungi una fonte di carboidrati da cereali e da verdura, potrai creare un completo piatto unico, ideale per ogni occasione.

Prova anche tu questa ricetta e assapora la bontà delle **alici**, pesce di stagione ricco di **tanti benefici** per la salute!

Difficoltà: bassa

Costo: basso

Tempo di preparazione: 50 min.

Ingredienti

per 4 persone

50 alici fresche (lunghezza di circa 8/10 cm)

100 g di olive taggiasche denocciolate Despar Premium

Succo di 1 limone non trattato Bio,Logico Despar

Buccia di 2 lime

Prezzemolo q.b.

Finocchietto fresco q.b.

1 spicchio di aglio

Olio extra vergine di oliva 100% italiano Despar Premium q.b.

Pepe nero q.b.

Procedimento

1. Abbatti le alici prima di procedere con la preparazione della ricetta.
2. Lascia in frigo le alici coperte per una notte, in modo che il corpo diventi più morbido e facile per togliere la lisca centrale. Il giorno dopo, puliscile, togliendo testa, spina e coda. Mettile all'interno di una ciotola e marinale con buccia di lime, succo di limone, aglio e olio per 45 minuti.
3. Prelevale dal liquido e prepara il timballo utilizzando un cerchio in acciaio, alternando il senso delle alici, mettendo anche foglie di prezzemolo fresco, finocchietto fresco e battuto di olive taggiasche. Finisci con una grattata di pepe, olio e buccia di lime.