

## **PILAKI DI ALICI**

### **INGREDIENTI**

300 g alici  
2 carote tagliate a dadini  
4 cucchiaini di prezzemolo tritato  
2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva  
2 cipollotti rossi tagliati a dadini  
2 foglie di alloro  
1 cucchiaino di origano secco  
2 patate tagliate a dadini  
2 pomodori pelati tagliati a pezzetti  
1 limone tagliato a fettine  
sale e pepe

### **PREPARAZIONE**

- Scaldate un cucchiaio di olio in una padella antiaderente e soffriggete a fuoco medio la cipolla, la carota, alloro, origano e prezzemolo per circa 10 minuti, mescolando ogni tanto sino a quando saranno morbide le verdure.
- Aggiungete le patate, i pomodori e 200 ml di acqua fredda.
- Mescolate e continuate a cuocere per altri 10 minuti.
- Sistemate le fettine di limone sul fondo di una teglia ricoperta di carta forno oliata.
- Adagiatevi le alici e condite con sale e pepe.
- Sistemate il contorno intorno al pesce e condite con due cucchiaini di olio.
- Cuocete per circa 20 minuti o fino a quando il pesce sarà cotto.
- Fate raffreddare e servite con prezzemolo tritato.
- Servite tiepido o freddo.