





## ALICE FILETTO PANATO

Modalità di preparazione In forno: Disporre su una teglia i filetti di alici possibilmente con un foglio di carta da forno, facendo attenzione a non sovrapporli, metterli in forno preriscaldato e lasciarli cuocere per circa 12-15\* minuti a 220°C, girandoli a metà cottura. Servirli ben caldi con uno spicchio di limone e un pizzico di sale. \* i tempi esatti di cottura dipendono dalle caratteristiche del forno utilizzato e dal grado di croccantezza e doratura desiderato. In padella: Immergere i filetti di alici in olio ben caldo (si consiglia olio specifico per frittura). Lasciare cuocere per 2-3 minuti girandoli di tanto in tanto fino a farli dorare. Scolare per bene con una schiumarola e disporli su un foglio di carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso. Salare e servire con uno spicchio di limone.