



Cocchetto di alici

Ingredienti

400 g di alici già pulite

5 fette di pane

1 uovo

sale q.b

pepe q.b

olio q.b

pangrattato q.b.

Un modo diverso per mangiare le alici.

In una ciotola tagliate le alici a striscioline, aggiungere il pane precedentemente inumidito in acqua, un uovo, il sale ed un pizzico di pepe, amalgamate il tutto.

Il cocchetto va oleato e cosparso di pangrattato, mettere il composto preparato, spennellare con olio ed aggiungere altro pangrattato.

Cuocere in forno per 40 minuti a 200.

Ricetta di [NAPLESDREAM](#)