

Frittata d'alici

Ingredienti:

8 uova.

500 g alici.

100 g pecorino grattugiato.

1 mazzetto di prezzemolo.

Peperoncino secondo gusto.

Sale q.b.

Aceto per condire.

Ricetta:

Pulite le alici, togliendo le interiora, la testa, la lisca e dividetele a filetti.

Sbattete le uova con il pecorino, il prezzemolo, il sale e il peperoncino.

Scaldate il forno a 180°.

Aggiungete alle uova i filetti d'alice lavati e asciugati.

Scaldate l'olio in un tegame da forno, possibilmente di terracotta.

Versate tutta la frittata nel tegame.

Passate nel forno per un quarto d'ora.

Ottima sia calda che fredda, condita con qualche goccia d'aceto.

