



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002015 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 09 Apr 2018 alle ore 15:43

da DOMENICO IORIO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Alici con zucca e confettura di pomodoro

Un piatto in cui si esaltano i sapori della terra e del mare.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 1 persona

n. 5 alici
n. 5 pezzi di zucca
sale q.b.
olio evo q.b.
aglio
basilico
250 g passata di pomodoro
120 g zucchero
n.1 cucchiaino xantana

Preparazione

Pulire le alici, stenderle e disporre al centro una foglia di basilico. Arrotolarle delicatamente.
Per la zucca: metterla in una busta sottovuoto per cottura, con olio evo, aglio e basilico.
Infornare la zucca sottovuoto per 15 minuti a 100°.
Per la confettura: unire alla passata di pomodoro 2 cucchiaini di zucchero e un cucchiaino di xantana.
Disporre la zucca e alici su una teglia e infornare a 180° per 5 minuti.
Rifinire il piatto con la confettura di pomodoro.

Vino consigliato

Falanghina del beneventano