

Involtini di alici marinate, quando la rapidità incontra la cucina gourmet

scritto da Daniela Minnella | 17/09/2016



Un accostamento di sapori di mare e terra per un secondo piatto o un raffinato finger food: ecco gli involtini di alici marinate.



Ricetta Involtini di alici marinate

Categoria: Secondi

Difficoltà: bassa

Costo: basso

Dosi: per 6 persone

Tempo di cottura: 10 minuti

Tempo totale di preparazione: 40 minuti circa

Ingredienti

- 12 alici fresche
- 1 melanzana;
- una falda di peperone;
- capperi salati;
- aglio, prezzemolo e timo;
- insalatina mista;
- aceto bianco;
- olio extravergine di oliva;
- sale.

Preparazione

Eviscerare le alici, aprirle a libro e spinarle. Sistemarle a strati in un piatto e condirle con sale, aceto, succo di limone e lasciarle marinare al fresco fino a quando diventano chiare, quasi bianche.

Tagliare per il lungo la melanzana e ricavare 12 fettine, ungerle di olio, scottarle su una griglia calda e farle marinare con un bicchiere di aceto da far bollire fino a ridurlo ad un terzo.

Dopo che alici e melanzane saranno marinate, procedere a preparare i 12 involtini. Mettere ogni alice sulla sua fetta di melanzana e arrotolare il tutto. Accomodare gli involtini in un piatto, su un letto di insalatina e condire con una crema ottenuta frullando un cucchiaino di capperi risciacquati dal sale, un ciuffo di prezzemolo, uno spicchio di aglio, una scorzetta di limone e un filo di olio.

Buon appetito.