

# LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

## Pomodori ripieni di alici marinate Un fresco antipasto per le serate calde!!!



**Difficoltà**  
facile



**Quantità**  
4 persone



**Tempo**  
120 minuti

### Ingredienti

- Alici freschissime - 500 g
- aceto - 1 bicchiere
- cipolla - mezza
- basilico - un mazzetto
- sale - q.b.
- limone - 1
- origano - mezzo cucchiaino
- pane - una fetta
- olio - q.b.
- pomodorini - 500 g

### Preparazione

Comprate delle alicie freschissime e pulitele sotto l'acqua corrente, togliendo la testa e l'intestino. Automaticamente si divideranno per due. Ponetele in un recipiente largo e le ricoprite con l'aceto e un pizzico di sale. Dopo circa un'ora le lavate e le riponete nel recipiente. A questo punto, conditele con il succo del limone, un po' di sale e olio. In un piatto preparate la cipolla tagliata molto sottilmente (se volete, potete prima addolcirla mettendola nell'acqua leggermente salata), dei pomodorini a piccoli dadini e del basilico. Condite il tutto con olio, sale un goccino d'aceto e dell'origano. Versate questo preparato sulle alicie e lasciate insaporire per qualche ora. A questo punto prendete i pomodorini e, dopo aver tolto e messo da parte la calotta, vi aiutate con uno scavino per il melone, e li vuotate. Prendete la fetta del pane, la sbriciolate e la mischiate con la polpa che avete tolto ai pomodori aggiungendo anche un po' del condimento delle alicie. Con questo composto riempite i pomodori e sopra vi adagiate due alicie marinate. Preparate il piatto da portata mettendo le calottine dei pomodori e su ognuna vi mettete il pomodoro ripieno. Versate ancora un poco del condimento delle alicie, un filo d'olio e tanto basilico fresco. Buono subito ma buonissimo anche il giorno dopo!!!

