



# SFORMATO DI ALICI, PROVOLA E FINOCCHI



# INGREDIENTI

2 confezioni di filetti di alici Arbi da 180 g  
2 finocchi freschi  
250 g di provola affumicata  
200 g di pangrattato  
erbe aromatiche e aromi a piacere (timo, rosmarino, salvia, buccia di limone o arancia)  
sale e pepe q.b.  
olio extravergine di oliva q.b.  
Sale q.b.



- 1 Lava i finocchi e tagliali a fettine sottili, disponili poi in una pirofila.
- 2 In una ciotola unisci il pangrattato, le erbe aromatiche e la buccia di limone grattugiata, versa il mix sui finocchi, aggiungendo sale, pepe e olio extravergine d'oliva.
- 3 Inforna a 220°C per 18/20 minuti. A metà cottura inforna anche le alici impanate precedentemente disposte su una teglia con un foglio di carta da forno.



- 4 A cottura ultimata, taglia la provola a fette, disponila sui finocchi gratinati, aggiungi poi le alici impanate e inforna di nuovo per 2/3 minuti, così da far fondere la provola.
- 5 Insaporisci con le erbe, lascia raffreddare qualche secondo e poi servi in tavola.

