



Bruschette di melanzana con pomodorini e filetti di alici

Antipasti



Filetti di alici
IMPANATI E INFARINATI

4 persone
PORZIONI

● ● ●
DIFFICOLTÀ

20 minuti
PREPARAZIONE

Ingredienti

- 1 confezione di Filetti di Alici Arbi
- 1 melanzana globosa a fette grigliate
- 200g di pomodorini
- prezzemolo
- 1/2 noce di zenzero
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepere, fettine di lime
- spicchietti di pomodorini
- erba cipollina

Per la decorazione:

- spicchietti di limone
- menta

Preparazione



- ✓ Condite le fette di melanzane grigliate con olio, sale e pepe.
- ✓ Tagliate a metà i pomodorini e, dopo aver eliminato i semi, divideteli a spicchietti. Poneteli in una ciotola e irrorateli con sale, pepe, olio e zenzero grattugiato.
- ✓ Cuocete i filetti di alici seguendo le indicazioni riportate sulla confezione.
- ✓ Farcite le fette di melanzane con i pomodorini, il prezzemolo tritato e i filetti di alici. Guarnite con spicchietti di limone e foglioline di menta, poi servite.



Buon appetito!