
Spiedini di alacce con verdure grigliate, grana padano ed erbette profumate

Autore: Massimiliano Fattorini

Fonte: Città Nuova

Ecco una ricetta rapida e gustosa che vede protagonista il pesce azzurro, gustoso ed economico. Dal blog La piccola casa

Devo dir la verità, non si trovano spesso le alacce fresche, ma ogni volta che le trovo non me le faccio sfuggire! Trovo che siano una via di mezzo tra le più "nobili" acciughe e le gustosissime sardine (fan parte della stessa famiglia), se non le trovate si possono tranquillamente usare sia le sardine che le acciughe, magari quelle un po' più grosse, oppure delle piccole aringhe (non salate, fresche).

Ecco quindi questa facile e veloce ricetta per preparare degli ottimi involtini di mare:

Ingredienti per quattro persone:

16 alacce

3 zucchine

grana padano

erbette fresche (maggiorana, dragoncello, mentuccia)

olio extra vergine di oliva

sale fino

Pulire e deliscare le alacce quindi aprirle a libretto e metterle ad asciugare su della carta da cucina. Nel frattempo tagliare per il lungo a fettine sottili le zucchine, quindi grigliarle per alcuni minuti sulla piastra in ghisa.

Sistemare sopra ad ogni alaccia aperta a libretto una fettina di zuccina, quindi, aiutandosi con un coltello o con l'apposito anghesu (attrezzo), una fettina sottile di grana padano, aggiungere poco sale e un po' di erbette fresche; arrotolare quindi a involtino e fermare con uno spiedino di legno.

Sistemare tutti gli involtini di mare stesi su un foglio di carta da forno sopra una leccarda, aggiungere ancora un po' di erbette a piacere e cuocere in forno caldo a 180 gradi per una decina di minuti.

Servire al centro del piatto e buon appetito a tutte e tutti !