

## Terrina gratinata di alici, peperoni e capperi

*Cerchi un'idea di antipasto estivo a base di pesce? Noi abbiamo pensato al menu completo! Inizia con una gustosa terrina gratinata di alici, peperoni e capperi.*



Per i tuoi pranzi della domenica in famiglia o per le cene con gli amici abbiamo pensato a un **menu di mare dal sapore d'estate**: fresco, leggero, colorato, sorprendente nella sua semplicità, irresistibile nella sua originalità. Quattro ricette che puoi replicare per dar vita a un menu completo o a cui puoi ispirarti anche solo per una singola portata! Iniziamo con l'antipasto: **terrina gratinata di alici, peperoni e capperi**.

**Difficoltà: bassa**

**Costo: medio**

**Tempo di preparazione: 20 min.**

### Ingredienti

**(per 4 persone)**

300 g di alici private della lisca e della testa

2 peperoni rossi

**2 cucchiai di capperi dissalati Despar Premium**

4 fette di pane raffermo

Un misto di erbe aromatiche (timo, origano, basilico)

2 cucchiai di olio extra vergine di oliva

**1 macinata di pepe bianco Despar**

1 cucchiaino di zeste di limone

### Procedimento

1. Lava i peperoni, privali dei semi e delle nervature bianche e cuocili interi in forno preriscaldato a 140 °C. Una volta cotti, privali della buccia e tagliali a fettine longitudinali.
2. Trita grossolanamente il pane raffermo, le erbe aromatiche e i capperi, quindi mescola bene questi ingredienti assieme all'olio e al pepe.
3. In una pirofila stendi le alici lavate, sopra adagia le fettine di peperone, quindi cospargi con il trito di pane, erbe aromatiche e capperi. Procedi con un altro strato fino a esaurimento degli ingredienti.
4. Cuoci in forno preriscaldato per circa 30 minuti o finché la terrina non risulterà leggermente dorata.