

SECONDI PIATTI

Alici alla greca

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

Alici freschissime
aglio
prezzemolo
olio extra vergine di oliva
aceto bianco
carciofi violetti
limone
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Lavare le acciughe, togliere la lisca centrale, ma lasciare i filetti interi.



2 Mettere le acciughe in una padella e aggiungere olio, prezzemolo e aglio.



- 3 Mettere sul fuoco per 5/6 minuti, poi spruzzare con 1/2 bicchiere di aceto, finire la cottura lasciando il sughino.



- 4 Disporre su un piatto.



5 Accompagnare con carciofi violetti crudi conditi con olio, sale, pepe e limone.

