

ANTIPASTI E SNACK

Alici crude agli agrumi

LUOGO: Europa / Italia / Sicilia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

ALICI O ACCIUGHE 1 kg
ARANCE 2
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Lavate e spinare le acciughe, quindi trasferite i filetti in una scolapasta, affinché perdano la loro acqua.

Prendete, a questo punto, i filetti d'acciuga, adagiateli in una terrina capiente.

Versatevi sopra il succo di limone e lasciateli marinare per un'ora.

Scolate le acciughe dalla loro marinata, asciugatele e rimettetele in un'altra terrina, dove avrete messo una salsa emulsionata con il succo di arancia e limone, sale, pepe e peperoncino.

Lasciate marinare ancora per un' altra ora, affinché le alici si insaporiscano.

Servite le alici su fette alternate di limone e arancia.