

ANTIPASTI E SNACK

## Alici farcite sott'olio

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **20 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **4 ORE DI MARINATURA**

---



### INGREDIENTI

20 alici già pulite  
20 olive farcite  
1 l di vino bianco  
1 bicchiere di aceto bianco  
2 cucchiaini di sale grosso  
1 spicchio d'aglio  
olio extravergine d'oliva.

### PREPARAZIONE

**1** Prendete le alici già pulite e trasferitele in un recipiente.



**2** Ricopritele con il vino bianco, il bicchiere d' aceto ed i 2 cucchiaini di sale grosso.



**3** Lasciate marinare le alici per almeno 4 ore.

Trascorso questo tempo scolate le alici, verificate che la marinata le avrà in qualche modo cotte.



- 4 Dividetele a metà per la lunghezza ed utilizzate ciascuna metà per avvolgere un'oliva farcita.



- 5 Disponete le alici così ottenute in un barattolo ermetico con un po' di prezzemolo ed uno spicchio d'aglio.

