

SECONDI PIATTI

Alici marinate al limone

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

ALICI O ACCIUGHE 500 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
LIMONE il succo - 2
PREZZEMOLO 1 ciuffo
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Prima di tutto pulite bene le alici eliminando la testa, aprendola completamente lungo il ventre, privatela della lisca e delle interiora, facendo attenzione a non dividere le due metà. Lavatela per bene e asciugatela delicatamente per evitare che si rompa dal momento che è molto delicata.
Mettete le alici aperte a metà, in un piatto. mondate e lavate il prezzemolo, fatene un trito

insieme all'aglio e spolverizzatelo sulle alici, aggiungendo sale e pepe a vostro gusto.



- 2 Aggiungete alle alici l'olio ed il succo dei limoni, dopodiché coprite il piatto e lasciatelo marinare in un luogo fresco per circa 5 ore.