

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.