

ANTIPASTI E SNACK

Alici marinate

di: *ropa55*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE DI MARINATURA



INGREDIENTI

ALICI O ACCIUGHE 20
SUCCO DI LIMONE oppure aceto di vino
bianco -
SPICCHIO DI AGLIO 2
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
ORIGANO SECCO
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE
SALE facoltativo -

PREPARAZIONE



2 Pulite le alici ed apritele a libro.



3 Lavatele sotto acqua corrente e tamponatele con carta cucina.



- 4 Disponetele in un unico strato e lasciatele marinare con succo di limone o aceto bianco almeno due ore.



- 5 Condite con olio e limone o olio e aceto, aggiungendo aglio tritato, peperoncino piccante, origano



6 Servitele con crostini di pane di casa tostati