

ANTIPASTI E SNACK

## Alici marinate

---

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *10 ORE MARINATURA + 14 ORE DI RIPOSO*

---



Alzi la mano chi a ristorante non ha mai ordinato un bel piatto di **alici marinate** come antipasto! Sono buonissime e fanno gola a tutti, ma sapete che non è per niente difficile farle in casa? Il procedimento è un po' lungo ma vi garantiamo che ne vale assolutamente la pena! L'unica accortezza è quella di acquistare pesce molto fresco per avere un risultato sicuro. Provate questa ricetta e fateci sapere com'è andata! Se amate questo delizioso pesce azzurro, vi invitiamo a provare anche la [frittata di alici!](#)

### INGREDIENTI

ALICI O ACCIUGHE 600 gr  
ACETO DI VINO BIANCO  
SUCCO DI LIMONE  
MENTA  
AGLIO  
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SALE

# PREPARAZIONE

**1** Per realizzare la ricetta delle alici marinate, pulite e lavate con acqua e sale le alici.

Marinatele in una ciotola con aceto bianco e sale e sistematele a strati per almeno 10 ore fino a quando diventeranno bianche.



**2** Scolate del tutto e lasciatele nello scolapasta 2 ore.



**3** Lasciatele asciugare su un canovaccio ben distanziate da loro.



4 Copritele e lasciatele così una notte.



- 5 Prendete una teglia dai bordi alti e prima di cominciare, condite il fondo della ciotola con olio, peperoncino, sale, aglio, menta e qualche goccia di succo di limone per poi procedere con le alici.



- 6 Per ogni strato di alici versate il condimento.



## CONSIGLIO

Quanto tempo prima posso conservare queste alici?

Anche il giorno prima, per il giorno dopo!

**Posso utilizzare questa ricetta anche con altro pesce?**

Puoi utilizzare del carpaccio di spada.

**Potrei aggiungere del pepe rosa in grani?**

Certo, ci sta proprio bene!