

ANTIPASTI E SNACK

Alici Marinate

di: *Pantera*

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

ALICI O ACCIUGHE 500 gr
PEPE ROSA
SALE
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SPICCHIO DI AGLIO 2
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
LIMONE 1
ACETO DI VINO BIANCO

PREPARAZIONE

1 Potete usare le alici come antipasto, da gustare sui crostini di pane con il burro o meglio ancora con il burro salato danese... Sono buonissime!!

1. Pulire le alici disliscandole.



2. Adagiarle su un vassoio e copritele completamente con del succo di metà aceto e metà limone.



3. Lasciate riposare per un paio d'ore.



4. Quando saranno trascorse due ore, risciaquatele sotto l'acqua corrente, tamponatele con un pò di scotex.

5. Conditele con olio d'oliva, prezzemolo tritato finemente, peperoncino, pepe rosa, sale, aglio tagliati a rondelle, alternando gli strati di pesce a quelli del condimento.



