

SECONDI PIATTI

# Alici marinate

di: *antone*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **15 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 24 ORE 40 MINUTI DI RIPOSO



## INGREDIENTI

ALICI O ACCIUGHE pulite e aperte a libro -  
1 kg  
ACETO DI VINO BIANCO 400 ml  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SALE

## PREPARAZIONE

**1** In una ciotola mettete le alici con l'aceto e fate marinare per 40 minuti.



**2** Sciacquate bene le alici.



**3** Unite l'aglio, il prezzemolo, il peperoncino ed un pizzico di sale.



4 Mescolare e coprite con l'olio.



5 Fate riposare 24 ore.