

ANTIPASTI E SNACK

Alici marinate a modo mio

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



Le **alici marinate a modo mio**, sono una ricetta strepitosa che ci ha lasciato una utente sul forum di cookaround. Si tratta di una versione decisamente buona e saporita, di quelle che se si scoprono non si lasciano più! Anche perché, diciamocelo, le alici marinate sono troppo buone e ad esse non si può davvero rinunciare! Provate questa versione e vedrete che meraviglia sulla vostra tavola! Se amate questo pesce principe della cucina degli italiani, vi invitiamo a realizzare anche i [crostini con le alici](#): ottimi!

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta delle alici marinate a modo mio, per prima cosa pulite e spinate le alici, mettetele in un vasetto con l'aceto e un pò di sale fino, fatele marinare per circa 2 ore.





- 2 Scolatele e tamponatele dall'aceto in eccesso, mettetele in un contenitore con il fondo bagnato di olio, aglio tagliato sottile, foglie di prezzemolo, sale, peperoncino e origano.

Aadagiate su questo fondo un primo strato di alici.



- 3 Completate alternando gli strati e ricoprite completamente di olio.



CONSIGLIO

È una buona idea aggiungere del peperoncino?

Sì ci sta benissimo.

Dalle alici sono usciti dei vermetti, che faccio?

Purtroppo devi buttare via tutto perché non sono fresche.

Posso fare la stessa coa con le acciughe?

Sì verranno ottime lo stesso!