

ANTIPASTI E SNACK

# Alici marinate alla pugliese

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Puglia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

ALICI O ACCIUGHE 400 gr  
ACETO DI VINO BIANCO 1 bicchiere  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
ALLORO 2  
FARINA  
PEPE NERO  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 6  
cucchiari da tavola  
PECORINO ROMANO 100 gr  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
OLIO DI ARACHIDI 1 l

## PREPARAZIONE

**1** Dopo aver ben lavato le alici, infarinatele e friggetele.

Rosolate a fuoco lento sei cucchiaini di olio d'oliva, aglio ed alloro ed aggiungete l'aceto di vino bianco facendo bollire il tutto per circa 5 minuti.

Versate il composto sulle alici e lasciate riposare per qualche ora.