

ANTIPASTI E SNACK

Alici marinate alla semplice

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE DI MARINATURA



Che piatto meraviglioso sono le **alici marinate alla semplice!** Un antipasto ottimo, delicato, che fa gola sempre a tutti. Spesso nei ristoranti si trova nei carrelli degli antipasti ed è talmente buono che va sempre a ruba. Rifarlo in casa non è per niente difficile, e vi proponiamo la versione "semplice" che ci ha lasciato un nostro utente sul forum di cookaround. Per una cena formale a base di pesce o per un simpatico stuzzichino, non perdetevi questa ricetta davvero super!

Con le alici potete fare anche la ricetta delle [alici fresche al limone](#): buonissime!

INGREDIENTI

ALICI O ACCIUGHE 20

SUCCO DI LIMONE oppure aceto di vino
bianco -

SPICCHIO DI AGLIO 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

ORIGANO SECCO

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE

SALE facoltativo -

PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa assicuratevi che le alici siano ben fresche quando volete realizzare la ricetta delle alici marinate alla semplice.



- 2 Pulite le alici ed apritele a libro.



3 Lavatele sotto acqua corrente e tamponatele con carta cucina.



4 Disponetele in un unico strato e lasciatele marinare con succo di limone o aceto bianco almeno due ore.



- 5 Condite con olio e limone o olio e aceto, aggiungendo aglio tritato, peperoncino piccante, origano



- 6 Servitele con crostini di pane di casa tostati

CONSIGLIO

Potrei farle per il giorno dopo?

Se le alici sono freschissime sì, altrimenti meglio mangiarle subito.

Posso utilizzare del pepe in grani al posto del peperoncino?

Sì certo, è un'ottima sostituzione!

Potrei usare del prezzemolo al posto dell'origano?

Sì ci sta bene!