

ANTIPASTI E SNACK

## Alici marinate con pepe rosa

LUOGO: **Europa / Italia**

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



Le **alici marinate con pepe rosa** sono un antipasto elegante e buonissimo, ideale per chi vuole mettere a tavola un gustoso piatto di benvenuto magari proprio durante una cena formale a base di pesce. Anche perché le alici marinate piacciono davvero a tutti, sono buone, costano poco e fanno sempre bella figura! Provate questa ricetta dal successo assicurato e fateci sapere se è piaciuta ai vostri ospiti!

Una volta provata questa variante, se amate il pesce azzurro, provate anche le [acciuغه fritte](#): irresistibili davvero!

### 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 Quando volete realizzare la ricetta delle alici marinate con pepe rosa, per prima cosa dovete pulire le alici disliscandole.



- 2 Fatto ciò è possibile adagiarle su un vassoio e coprirle completamente con del succo di metà aceto e metà limone.



- 3 A questo punto potete lasciarle riposare per un paio d'ore.



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

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.





## CONSIGLIO

**Come potrei servirle?**

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!!

**Posso utilizzare anche le sarde?**

Sì certo, magari allungate i tempi della marinatura di un'altra ora.

**Posso conservarle?**

Puoi conservarle per un giorno in frigorifero coperte da pellicola.