

ANTIPASTI E SNACK

Alici marinate

di: *Cookaround*

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 cucchiari 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.