

ANTIPASTI E SNACK

Alici 'ncipullate

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI:

molto facile



INGREDIENTI

1 kg. di alici fresche. 1 kg. di cipolle di
tropea
1 bicchiere di aceto rosso.

PREPARAZIONE

- 1 Diliscare e pulire bene le alici, farle asciugare quindi infarinare e friggerle. Affettare le cipolle e farle appassire nell'olio dove sono state fritte le alici, quando sono cotte (non bruciate) scolarle dall'olio e con molta attenzione versare il bicchiere d'aceto, mescolare, aggiustare di sale e spegnere. Prendere un contenitore e alternare uno strato di cipolle e uno di acciughe. Mettere in frigo e consumare dopo almeno 6 ore.