

ANTIPASTI E SNACK

Scapece di alicette

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

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



INGREDIENTI

ALICI O ACCIUGHE 500 gr
FARINA DI GRANO DURO O SEMOLA
100 gr
ACETO DI VINO BIANCO 1 bicchiere
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SPICCHIO DI AGLIO 2
SALVIA 2 foglie
SALE

PREPARAZIONE

1 Lavate le alicette delicatamente servendosi di un colino, quindi lasciatele sgocciolare.

Passate le alicette nella farina.



2 Friggetele in padella con abbondante olio bollente.



3 Rimuovete le alicette dall'olio aiutandosi con una schiumarola ed insaporitele di sale.

Disponetele in una insalatiera aromatizzandole con foglie di salvia e aglio tritati.

A parte fate bollire l'aceto allungato con pochissima acqua ed un pizzico di sale. Una volta raggiunto il bollore, versate il liquido sulle alicette.

Fate riposare il tutto per qualche giorno prima di consumarle.

NOTE

Le alici, reperibili in abbondanza solo a primavera, possono essere rese disponibili a lungo con questa tipica ricetta a base di aceto che, come nella scapece tradizionale, permette il recupero e la conservazione di pesci in modo da disporne quando si voglia.