

ANTIPASTI E SNACK

# Alici crude agli agrumi

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Sicilia*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



## INGREDIENTI

ALICI O ACCIUGHE 1 kg

ARANCE 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Lavate e spinate le acciughe, quindi trasferite i filetti in una scolapasta, affinché perdano la loro acqua.

Prendete, a questo punto, i filetti d'acciuga, adagiateli in una terrina capiente.

Versatevi sopra il succo di limone e lasciateli marinare per un'ora.

Scolate le acciughe dalla loro marinata, asciugatele e rimettetele in un'altra terrina, dove avrete messo una salsa emulsionata con il succo di arancia e limone, sale, pepe e peperoncino.

Lasciate marinare ancora per un' altra ora, affinché le alici si insaporiscano.

Servite le alici su fette alternate di limone e arancia.