

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.