

ANTIPASTI E SNACK

Alici marinate

di: *blue73*

LUOGO: *Europa / Italia*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: + *10 ORE MARINATURA + 14 ORE DI RIPOSO*



INGREDIENTI

ALICI O ACCIUGHE 600 gr
ACETO DI VINO BIANCO
SUCCO DI LIMONE
MENTA
AGLIO
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE

Alzi la mano chi a ristorante non ha mai ordinato un bel piatto di **alici marinate** come antipasto! Sono buonissime e fanno gola a tutti, ma sapete che non è per niente difficile farle in casa? Il procedimento è un po' lungo ma vi garantiamo che ne vale assolutamente la pena! L'unica accortezza è quella di acquistare pesce molto fresco. Provate questa ricetta e fateci sapere com'è andata! Se amate questo delizioso pesce azzurro, vi invitiamo a provare anche la [frittata di alici!](#)

PREPARAZIONE

1 Per realizzare la ricetta delle alici marinate, pulite e lavate con acqua e sale le alici.

Marinatele in una ciotola con aceto bianco e sale e sistematele a strati per almeno 10 ore fino a quando diventeranno bianche.



2 Scolate del tutto e lasciatele nello scolapasta 2 ore.



3 Lasciatele asciugare su un canovaccio ben distanziate da loro.



4 Copritele e lasciatele così una notte.



- 5 Prendete una teglia dai bordi alti e prima di cominciare, condite il fondo della ciotola con olio, peperoncino, sale, aglio, menta e qualche goccia di succo di limone per poi procedere con le alici.



- 6 Per ogni strato di alici versate il condimento.



CONSIGLIO