

ANTIPASTI E SNACK

Alici marinate a modo mio

di: *gioella*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



Le alici marinate a modo mio, sono una ricetta strepitosa che ci ha lasciato una utente sul forum di cookaround. Si tratta di una versione decisamente buona e saporita, di quelle che se si scoprono non si lasciano più! Anche perché, diciamocelo, le alici marinate sono troppo buone e ad esse non si può davvero rinunciare! Provate questa versione e vedrete che meraviglia sulla vostra tavola! Se amate questo pesce principe della cucina degli italiani, vi invitiamo a realizzare anche i [crostini con le alici](#): ottimi!

INGREDIENTI

ALICI O ACCIUGHE 500 gr
ACETO DI VINO BIANCO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SPICCHIO DI AGLIO 2
PREZZEMOLO 1 ciuffo
ORIGANO ESSICCATO
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta delle alici marinate a modo mio, per prima cosa pulite e spinate le alici, mettetele in un vasetto con l'aceto e un pò di sale fino, fatele marinare per circa 2 ore.





- 2 Scolatele e tamponatele dall'aceto in eccesso, mettetele in un contenitore con il fondo bagnato di olio, aglio tagliato sottile, foglie di prezzemolo, sale, peperoncino e origano.

Aadagiate su questo fondo un primo strato di alici.



- 3 Completate alternando gli strati e ricoprite completamente di olio.



CONSIGLIO