

ANTIPASTI E SNACK

Alici marinate alla pugliese

di: *Cookaround*

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

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



INGREDIENTI

ALICI O ACCIUGHE 400 gr
ACETO DI VINO BIANCO 1 bicchiere
SPICCHIO DI AGLIO 2
ALLORO 2
FARINA
PEPE NERO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 6
cucchiari da tavola
PECORINO ROMANO 100 gr
PREZZEMOLO 1 ciuffo
OLIO DI ARACHIDI 1 l

PREPARAZIONE

1 Dopo aver ben lavato le alici, infarinatele e friggetele.

Rosolate a fuoco lento sei cucchiari di olio d'oliva, aglio ed alloro ed aggiungete l'aceto di

vino bianco facendo bollire il tutto per circa 5 minuti.

Versate il composto sulle alici e lasciate riposare per qualche ora.