

ANTIPASTI E SNACK

Alici marinate alla semplice

di: *ropa55*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE DI MARINATURA



Che piatto meraviglioso sono le **alici marinate alla semplice!** Un antipasto ottimo, delicato, che fa gola sempre a tutti. Spesso nei ristoranti si trova nei carrelli degli antipasti ed è talmente buono che va sempre a ruba. Rifarlo in casa non è per niente difficile, e vi proponiamo la versione "semplice" che ci ha lasciato un nostro utente sul forum di cookaround. Per una cena formale a base di pesce o per un simpatico stuzzichino, non perdetevi questa ricetta davvero super!

Con le alici potete fare anche la ricetta delle [alici fresche al limone](#): buonissime!

INGREDIENTI

ALICI O ACCIUGHE 20

SUCCO DI LIMONE oppure aceto di vino
bianco -

SPICCHIO DI AGLIO 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

ORIGANO SECCO

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE

SALE facoltativo -

PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa assicuratevi che le alici siano ben fresche quando volete realizzare la ricetta delle alici marinate alla semplice.



- 2 Pulite le alici ed apritele a libro.



3 Lavatele sotto acqua corrente e tamponatele con carta cucina.



4 Disponetele in un unico strato e lasciatele marinare con succo di limone o aceto bianco almeno due ore.



- 5 Condite con olio e limone o olio e aceto, aggiungendo aglio tritato, peperoncino piccante, origano



- 6 Servitele con crostini di pane di casa tostiti

CONSIGLIO