

ANTIPASTI E SNACK

Alici marinate con pepe rosa

di: *Pantera*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

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

Le **alici marinate con pepe rosa** sono un antipasto elegante e buonissimo, ideale per chi vuole mettere a tavola un gustoso piatto di benvenuto magari proprio durante una cena formale a base di pesce. Anche perché le alici marinate piacciono davvero a tutti, sono buone, costano poco e fanno sempre bella figura! Provate questa ricetta dal successo assicurato e fateci sapere se è piaciuta ai vostri ospiti!

Una volta provata questa variante, se amate il pesce azzurro, provate anche le [acciughe fritte](#): irresistibili davvero!

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta delle alici marinate con pepe rosa, per prima cosa dovete pulire le alici disliscandole.



- 2 Fatto ciò è possibile adagiarle su un vassoio e coprirle completamente con del succo di metà aceto e metà limone.



- 3 A questo punto potete lasciarle riposare per un paio d'ore.



4 Quando saranno trascorse due ore, risciaquatele sotto l'acqua corrente, tamponatele con un pò di scotex.

Conditele con olio d'oliva, prezzemolo tritato finemente, peperoncino, pepe rosa, sale, aglio tagliati a rondelle, alternando gli strati di pesce a quelli del condimento.





CONSIGLIO