

SECONDI PIATTI

# Alici nella tiella

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [5 min](#)    COTTURA: [10 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

ALICI O ACCIUGHE 1 kg

MENTA

ACETO DI VINO BIANCO 1 bicchiere

SPICCHIO DI AGLIO 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2

cucchiari da tavola

## PREPARAZIONE

- 1** Soffriggete in una padella antiaderente olio e aglio.  
Aggiungetevi le alici pulite e coprite con un coperchio.



2 A metà cottura spruzzate con aceto, aggiungete le foglioline di menta e salate.

