



Ingredienti:

- 500g di alici fresche
- Prezzemolo a piacere
- Il succo di un limone
- 2 spicchi d'aglio
- 1 bicchiere d'olio extra vergine di oliva
- Aceto di vino
- Biancopepe

Preparazione:

Aprirete le alici (devono essere fresche) e pulitele come segue: dovete togliere la testa, pulirle

dalle interiora e togliere le lische con delicatezza, in quanto potrebbero rompersi, il tutto sotto l'acqua corrente; sciacquatele e asciugatele magari con della carta da cucina.

Prendete poi un recipiente e spalmate in maniera uniforme uno spicchio d'aglio: a questo punto mettete dentro le alici a strati, versando dell'aceto ad ogni strato fino a ricoprirle del tutto.

Coprite il vostro recipiente con della pellicola lasciando macerare le alici in frigo per un giorno.

Preparate dunque una salsa: mettete in una ciotola l'olio, il pepe, il succo di limone, un trito di prezzemolo e aglio e mescolate il tutto. Prima di servire le alici scolatele e disponetele in un piatto accompagnandole con la salsa che avete preparato.