



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Alici marinate al prezzemolo



4 Persone

antipasti Categoria

facile Difficoltà

2 ore Tempo

Attrezzatura : **carta assorbente, vassoio, ciotola, colino, piatto da portata, forchetta**

Ingredienti

- 500 g di alici
- 5 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 6 limoni
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- sale
- pepe

Preparazione Alici marinate al prezzemolo

Passo 1.

Pulite le alici, eliminando la teste e code, diliscatele e svisceratele e rendetele a filetti, lavatele e asciugatele con la carta assorbente.

Passo 2.

Disponete le alici su un vassoio e versatevi sopra il succo di quattro limoni, ponete in frigo e fate riposare per un'ora.

Passo 3.

Tritate il prezzemolo, versate in una ciotola il succo dei restanti limoni passato in un colino, l'olio extravergine d'oliva, il prezzemolo, sale e pepe, emulsionate il tutto con una forchetta.

Passo 4.

Disponete le alici su un piatto da portata dopo averle scolate dalla marinatura e versatevi sopra la salsina di limone precedentemente preparata, lasciate marinare ancora mezz'ora e servite Scolate le alici, disponetele in un piatto di portata, decorate con qualche fetta di limone e qualche ciuffetto di prezzemolo, servite il piatto freddo.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)