



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

Scapece di alici



4 Persone

antipasti Categoria

facile Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **una padella**

Ingredienti

- 500 gr di alici
- farina di grano duro o di mais
- olio extravergine d'oliva
- aceto di vino bianco
- salvia
- aglio
- sale

Preparazione Scapece di alici

Passo 1.

Dopo aver lavato le alici, infarinatele e fatele friggere in una padella con dell'olio extravergine d'oliva.

Passo 2.

Aggiustate di sale e posate le alici a strati in una insalatiera, alternandole con alloro ed aglio.

Passo 3.

Fate poi bollire l'aceto con dell'aglio tritato e versatelo, ancora caldo, sulle alici.

Passo 4.

Lasciate riposare almeno un giorno prima di servirle.

Note

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