



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

Alici marinate



4 Persone

antipasti Categoria

media Difficoltà

6 ore e 45 minuti Tempo

Attrezzatura : **un piatto**

Ingredienti

- 1 Kg di alici
- 1 cipolla
- aceto
- limone
- origano
- prezzemolo
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

Preparazione Alici marinate

Passo 1.

Dopo aver pulito le alici ed eliminato la testa, apritele in due parti deliscandole.

Passo 2.

Lavate i filetti così ottenuti e deponeteli in un piatto in modo che non siano troppo sovrapposti.

Passo 3.

A questo punto, aggiungete la cipolla (che avrete tagliato a fettine sottili) e il succo di limone mescolato all'aceto.

Passo 4.

Lasciate marinare per circa 6 ore, fino a che le alici non diventeranno bianche.

Passo 5.

Servitele con olio, sale, pepe, origano e prezzemolo.

Note

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