

Alici a scapece

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

500 g acciughe piccole
olio d'oliva
1/2 bicchiere aceto di vino
2 spicchi aglio
pepe
origano
1 ciuffo prezzemolo tritato (facoltativo)

Preparazione

Lavate 500 g di alici piccole e, dopo averle infarinate, friggetele in olio bollente. Scolatele quindi su fogli di carta assorbente, salatele e sistematele ben pressate in una terrina. Intanto fate bollire in un pentolino 1/2 bicchiere di aceto con 1 bicchiere d'acqua, 2 spicchi d'aglio, pepe e origano a piacere. Dopo pochi minuti togliete il liquido dal fuoco e versatelo ancora caldo sulle alici. Lasciate marinare almeno 1 giorno e aggiungete, volendo, un ciuffo di prezzemolo tritato.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>