

Alici all'aglio

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

700 g acciughe fresche

1/2 limone

6 spicchi aglio

4 bicchieri acqua

1/2 bicchiere olio d'oliva

origano

pepe

sale

Preparazione

Pulire le acciughe, privarle della testa, lavarle e asciugarle. Affettare l'aglio. In una padella dai bordi larghi mettere l'olio, l'acqua, l'aglio, una presa di origano, sale e pepe. Far sobbollire finché il liquido si sarà un po' ristretto. Unire le acciughe e cuocerle per circa 10 minuti a fuoco basso. Scolarle dal fondo di cottura, disporle sul piatto da portata e irrorarle col succo di limone.

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

<http://www.ricetteitalia.org>