

Alici in scapece

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

500 g acciughe freschissime
Alcuni cucchiari farina
4 foglie alloro
1 cipolla piccola
1 spicchio aglio
25 cl olio d'oliva
1 bicchiere aceto di vino
1/2 bicchiere acqua
1 presa origano
3 granelli pepe
Poco sale

Preparazione

Aprite con un coltello le acciughe nel senso della lunghezza (facendo però attenzione a lasciarle attaccate da un lato), liberandole della spina dorsale e della testa, ma lasciando la coda. Risciacquatele più volte con delicatezza, sgocciolatele con cura, asciugatele leggermente e passatele rapidamente nella farina; fatele quindi friggere in una padella di ferro, nell'olio bollente. Quando saranno pronte, estraetele dall'olio e passatele in fogli di carta assorbente, o su tovagliolini di carta, per eliminare ogni eccesso di unto. Dopo averle cosparse con un po' di sale, sistematele a strati in un recipiente di terracotta o vetro provvisto di coperchio. Ponete ora in una piccola casseruola 1/2 bicchiere d'acqua, un bicchiere abbondante di aceto, uno spicchio d'aglio schiacciato, la cipolla tagliata a fettine sottili, le foglie di alloro, una presa abbondante di origano e 3 granelli di pepe, e lasciate sobbollire lentamente il tutto per 1/4 d'ora. Versate quindi la miscela aromatica sulle acciughe, avendo cura che ne risultino completamente sommerse. Lasciate infine raffreddare a temperatura ambiente, poi coprite il recipiente e fatelo riposare al fresco, per servire il giorno seguente.

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

<http://www.ricetteitalia.org>