

# Alici marinate

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

1000 g acciughe  
50 g cipolle  
150 g finocchio  
50 cl vino bianco secco  
50 cl acqua  
sale  
5 cl aceto di vino bianco  
5 cl olio d'oliva extra-vergine  
1 foglia alloro  
1/2 cucchiaino pepe in grani  
5 bacche ginepro  
rametti di prezzemolo e di timo  
2 spicchi aglio

## Preparazione

Pulite le acciughe, privatele delle spine e lavatele con cura sotto l'acqua corrente, infine sistematele in una pirofila dai bordi alti. Mondate la cipolla e il finocchio e tritateli finemente. Mescolate in una casseruola l'acqua, il vino, il sale necessario, le verdure tritate, l'aceto, l'olio, l'alloro, il pepe in grani, il ginepro, il timo, il prezzemolo e l'aglio, portate il tutto a ebollizione e lasciate cuocere a calore moderato fino a quando gli ortaggi sono teneri. A questo punto togliete il brodo dal fuoco e versatelo ancora bollente sui pesci. Lasciate raffreddare, poi fate marinare le acciughe in frigorifero per 12 ore prima di servire.

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

<http://www.ricetteitalia.org>