

Alici salate

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

acciughe
sale abbastanza grosso

Preparazione

Pulite le alici eliminandone la testa e disponetele a strati (tre strati di acciughe e uno di sale) in un vaso cilindrico di terracotta. Coprite con un ultimo strato abbondante di sale e ponete sotto un peso consistente. Lasciatele così almeno per tre mesi, controllando di tanto in tanto che siano coperte dalla salamoia e aggiungendone se necessario, facendo sciogliere del sale in acqua (nove parti d'acqua e una parte di sale) e lasciando raffreddare prima di versarla sulle acciughe.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>