

Categoria: Portate - Antipasti



## Informazioni Generali



Preparazione:  
210 min



Dosi per:  
4 persone



Costo:



Difficoltà:  
Molto Bassa

**Laalici (o acciughe) marinate** sono una ricetta tipica di tutte le zone di mare, infatti, tracce di questo gustoso piatto si ritrovano un po' in tutte le **tradizioni culinarie marittime**. La semplicità di preparazione, insieme alla reperibilità delle materie prime, hanno fatto sì che fosse uno dei piatti sempre presenti sulle **tavole dei pescatori**.  
Le alici così preparate sono un ottimo **antipasto freddo** e si mantengono **in frigo per giorni e giorni**.



## Ingredienti

>> **Acciughe (alici)**

fresche 500 gr

>> **Olio**

mezzo bicchiere

>> **Aceto**

di vino bianco 2 cucchiari

>> **Pepe**

q.b.

>> **Aglio**

1 spicchio

>> **Prezzemolo**

un mazzetto tritato

>> **Limoni**

il succo di 2

## Preparazione



La prima operazione, purtroppo un po' noiosa, è quella di **pulire bene le alici**, squamandole (dove fosse necessario) con un coltello, **eliminando** dapprima la **testa**, per poi passare ad aprirle lungo il ventre a mo' di libro, per poterle successivamente **diliscare** e pulirle dalle **interiora**, ottenendo così i filetti; dovrete evitare però di dividere le due metà del pesce.

Nel frattempo emulsionate in una tazzina l' **olio**, l'**aceto** e il **succo dei limoni** aggiungendo un pizzico di **sale**, il **pepe**, l'**aglio** e il **prezzemolo** tritati finemente.



In un recipiente mettete un **primo strato di marinatura**, ed adagiatevi il **primo strato di alici**, facendo molta attenzione a non romperle; proseguite così fino al termine. Lasciate **macerare almeno 5 ore** prima di servire.



## Consiglio

Le **alici marinate** possono essere preparate sia **con il limone che con l'aceto** oppure come nella nostra ricetta da un miscuglio dei due. In entrambi i casi la cottura dei filetti di alici (la marinatura) avviene per contatto con il liquido.

Con il **limone** sono sufficienti **3 o 4 ore di marinatura** mentre con l' **aceto** bisogna considerare **almeno 12 ore**.



Per rendere più appetitosa e colorata la preparazione è aggiungere nella marinatura una mezza **carota tritata finemente**.

Per chi non **gradisce troppo** il forte sapore del limone o dell'aceto è possibile metterle a marinare solo in questi ingredienti, dopodiché trascorso il tempo necessario si può buttare il liquido della marinatura e condire con i rimanenti ingredienti.

Questo **gustoso antipasto** può essere servito accompagnato con delle fette di **pane casereccio tostate**.

## Curiosita'

La **marinatura** è un procedimento di **cottura delle carni** che avviene mediante l'immersione del cibo nel liquido di marinatura.

A causa degli **acidi** che provvedono alla cottura delle carni è assolutamente indispensabile che per



A causa degli acidi, che provocano una cottura delle carni, è assolutamente indispensabile che per questo procedimento **non vengano usati** contenitori di **alluminio rame** che rilascerebbero **sostanze velenose** ; molto meglio preferire contenitori di **plastica, vetro, o ceramica**.

