

Alici fritte o marinate al limone

Fritte

Pulite le alici o acciughe delle interiora e tagliate la testa, poi asciugatele.

Infarinatele chiudendole in un sacchetto contenente farina ed agitando.

Friggetele (dopo aver eliminato la farina in eccesso) in olio di semi di arachide a 160°.

Marinate

Pulite le acciughe delle interiora e tagliate la testa, apritele e togliete la lisca.

Lavatele bene in acqua e aceto di mele per sbiancarle.

Risciaquatele per eliminare l'eccesso di aceto.

Mettetele a strati in un recipiente bagnandole con succo di limone e olio.

Insaporitele aggiungendo (tra gli strati) aglio e peperoncino secco pulito dai semi.

Coprite il tutto con succo di limone e olio.

Se le acciughe sono fresche coprite il recipiente con pellicola trasparente

Mettetele nel congelatore per 4gg prima di consumarle per uccidere l'anisakis se presente.

Se avete utilizzato acciughe surgelate questo passaggio non sarà necessario