



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Alici alla scapece



4 Persone

antipasti Categoria

facile Difficoltà

2 ore e 30 minuti Tempo

Attrezzatura : **padella, pirofila**

Ingredienti

- 400 g di alici
- 2 spicchi d'aglio
- 5 foglie di menta
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- Olio extravergine d'oliva
- Olio di semi di arachidi
- Aceto balsamico
- Sale

Preparazione Alici alla scapece

Passo 1.

Lavate le alici, privatele delle interiora e della testa e friggetele in una padella con olio di semi.

Passo 2.

Ponete le alici fritte in una pirofila e conditele con aceto balsamico e prezzemolo e menta lavati, asciugati e tritati.

Passo 3.

Ricoprite il tutto con olio extravergine d'oliva, lasciate riposare per un paio d'ore e servite le alici a temperatura ambiente.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)