



Gli antipasti tradizionali

ALICI SOTT'OLIO



Ingredienti

200 g DI ALICI SOTTO
SALE

.....

2 SPICCHI DI AGLIO
BIANCO PIACENTINO

.....

PEPERONCINO FRESCO

.....

OLIO EVO

.....

2 CUCCHIAI DI
PREZZEMOLO

Procedimento

- Lavate le alici sotto l'acqua corrente per togliere bene tutto il sale, dopodiché asciugatele e dividetele in filetti. In un vasetto di vetro versate un filo d'olio e uno strato di alici;
- coprite i filetti con un po' di prezzemolo tritato, il peperoncino a pezzetti, l'Aglio Bianco Piacentino tagliato a fettine e ancora olio. Continuate alternando gli strati fino a riempire il vasetto;
- lasciate insaporire le alici per una giornata intera e servitele su dei crostini di pane!