ALICI MARINATE 3

Ingredienti:

- Alici freschissime,
- aceto,
- limone,
- olio,
- sale,
- pepe in grani,
- uno spicchio d'aglio per ogni mezzo chilo `sporco' di alici,
- prezzemolo.

Pulisci le alici e togli le lische, poi prepara un miscuglio con una parte di limone ed una di aceto, un pizzico di sale e qualche grano di pepe.
Prendi un recipiente e fai uno strato di alici, coprilo col miscuglio e prosegui fino a finire le alici.
Dopo 4 o 5 giorni di macerazione, in frigo, leva le alici dal miscuglio, strizzale dalla salamoia (per esempio con lo scolapasta ed un po' di scottex).
A questo punto prepara un trito con l'aglio ed il prezzemolo poi rifai lo strato di alici, trito ed olio; aggiungi anche qualcuno dei grani di pepe della macerazione.
Consigliabile mangiarle entro pochi giorni.