ALICI COL PEPE NERO

Ingredienti per 4 persone:

- acciughe
- sale
- pepe nero in granelli

Pulite le alici eliminandone testa e interiora, lavatele in acqua di mare e lasciatele asciugare bene sopra un graticcio.
In un vaso di coccio fate un leggero strato di sale piuttosto fino (una volta si usava il salgemma di Lungro, Cosenza, o della miniera di Timpa del Salto in Belvedere di Spinello, Catanzaro, ben pestato) e cospargete abbondantemente di granelli di pepe che avrete schiacciato grossolanamente nel mortaio, fate uno spesso strato di alici, poi di sale e di pepe e cosi via, terminando con le alici.
Fate attenzione a non eccedere col sale per non rischiare di avere poi alici salatissime.
Collocatevi un disco di legno dello spessore di un paio di centimetri e di diametro inferiore a quello dell'apertura del vaso, e sopra il disco posate, per far peso, un sasso circolare (di quelli che si trovano in vicinanza delle fiumare).
Ponete in luogo fresco e controllate di tanto in tanto che le alici siano in superficie ben umide per il sale che vi si è completamente disciolto.
Se asciutte, versatevi una salamoia che preparerete sciogliendo sale in acqua nella proporzione di 100 g di sale per ogni litro d'acqua, facendo sterilizzare con ebollizione e facendo raffreddare del tutto prima di versare sulle alici.
Fate stagionare per almeno 3-4 mesi.