ALICI IN SCAPECE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di acciughe piccole
- olio d'oliva
- 1/2 bicchiere di aceto di vino
- 2 spicchi di aglio
- pepe
- origano
- 1 ciuffo di prezzemolo tritato (facoltativo)

Lavate 500 g di alici piccole e, dopo averle infarinate, friggetele in olio bollente.
Scolatele quindi su fogli di carta assorbente, salatele e sistematele ben pressate in una terrina.
Intanto fate bollire in un pentolino 1/2 bicchiere di aceto con 1 bicchiere d'acqua, 2 spicchi d'aglio, pepe e origano a piacere.
Dopo pochi minuti togliete il liquido dal fuoco e versatelo ancora caldo sulle alici.
Lasciate marinare almeno 1 giorno e aggiungete, volendo, un ciuffo di prezzemolo tritato.