

# Alici Marinate In Umido

Mondate e lavate le acciughe, privandole della lisca, infarinatele e friggetele in abbondante olio caldo. Una volta pronte formate in una teglia uno strato di acciughe, cospargete con 2 cucchiari di vino, 2 di olio e 2 di pomodoro, cospargete con prezzemolo, aglio e mentuccia tritati insieme a un pizzico di origano. Formate, seguendo lo stesso procedimento, diversi strati fino ad esaurimento delle acciughe, terminando con il pomodoro e gli altri ingredienti. Passate in forno a 200 gradi per circa 15 minuti e servite.

## Ingredienti

1000 G Acciughe Fresche  
Farina  
2 Spicchi Aglio  
Polpa Di Pomodoro  
Vino Bianco Secco  
Mentuccia  
Prezzemolo  
Origano  
Olio D'oliva  
Olio Di Semi Per Friggere

## Note

Preparazione: 40 minuti.