

Alici Marinate

Pulite le acciughe, privatele delle spine e lavatele con cura sotto l'acqua corrente, infine sistematele in una pirofila dai bordi alti. Mondate la cipolla e il finocchio e tritateli finemente. Mescolate in una casseruola l'acqua, il vino, il sale necessario, le verdure tritate, l'aceto, l'olio, l'alloro, il pepe in grani, il ginepro, il timo, il prezzemolo e l'aglio, portate il tutto a ebollizione e lasciate cuocere a calore moderato fino a quando gli ortaggi sono teneri. A questo punto togliete il brodo dal fuoco e versatelo ancora bollente sui pesci. Lasciate raffreddare, poi fate marinare le acciughe in frigorifero per 12 ore prima di servire.

Ingredienti

1000 G Acciughe
50 G Cipolle
150 G Finocchio
50 Cl Vino Bianco Secco
50 Cl Acqua
Sale
5 Cl Aceto Di Vino Bianco
5 Cl Olio D'oliva Extra-vergine
1 Foglia Alloro
1/2 Cucchiaino Pepe In Grani
5 Bacche Ginepro
Rametti Di Prezzemolo E Di Timo
2 Spicchi Aglio

Note

Preparazione: 160 minuti.