

ALICI MARINATE AL LATTE

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (2 cucchiaini)
- aglio
- sale
- alici (400g)
- latte (250ml)
- prezzemolo
- 2 limoni
- pepe nero

Come si prepara

Pulite le alici eliminando la testa e la lisca. Lavate i filetti sotto l'acqua corrente e, dopo averli asciugati, poneteli in un piatto fondo con la parte aperta rivolta verso l'alto

Versatevi sopra il latte e fatele marinare per almeno 6 ore dentro il frigorifero.

Trascorso questo tempo, tritate finemente un mazzetto di prezzemolo ed uno spicchio di aglio.

Scolate le alici, sistematele in un piatto da portata e conditele con il succo dei limoni, due cucchiari di olio, un pizzico di sale e di pepe, appena macinato. Fate marinare per almeno mezz'ora.

Prima di servire cospargetele con il prezzemolo e l'aglio tritati.

Difficoltà: 3

Tempo: 50

Tags

stuzzichini, antipasti freddi, pesce, occasioni speciali, Alici marinate al latte, piatti marinati, afrodisiaci, afrodisiaco, new, feste, tradizionale, mediterraneo