



Piadina con alici marinate a caldo



[Stampa ricetta](#)

Alici marinate a caldo

Un piatto di pesce semplice, accompagnato da una gustosa piadina romagnola

Preparazione 15 min

Cottura 5 min

Portata: Antipasti, Pesce, Secondi

Cucina: Italiana

Keyword: mare

Difficoltà: facile

Costo: basso

Porzioni: 2 persone

Ingredienti

- 500 g alici
- 2 bicchieri aceto di vino bianco
- 1,5 l acqua
- q.b. sale
- q.b. pepe
- q.b. peperoncino tritato
- q.b. prezzemolo tritato
- q.b. olio d'oliva extravergine

Istruzioni

1. Fai bollire l'acqua con l'aceto, tuffa le alici (precedentemente pulite e sfilettate) e appena riprende il bollore toglile dall'acqua
2. Mettile in una pirofila che le contenga a strati con sale, pepe, peperoncino, prezzemolo e olio



3. Servi su una buona piadina romagnola e porta in tavola

Buon appetito...

Patrizia Ugolini (Ugo Picia)

[Read More](#)
