

Alici alla povera

Procedimento preparazione alici alla povera

1. Abbattere gli alici in negativo (-18°C) per eliminare eventualmente il parassita anasakis.
2. Mondare la cipolla e tagliarla ad anelli molto sottili con l'ausilio di una affettatrice o di una mandolina e tenerla in acqua fredda, in modo che possa diventare più croccante e perdere parte del piccante.
3. Scongela gli alici in frigorifero a +4°C, dopodichè pulirli e diliscarli.
4. Disporre le alici in una bastardella, cospargerle con poco sale e coprirle completamente con l'aceto.
5. Lasciare marinare per circa 2 ore in frigorifero.
6. Scolare bene le alici e le cipolle, quindi disporre le alici su un abbondante letto di rucola.
7. Distribuire sopra le alici la cipolla affettata e guarnire con i pomodorini ciliegini.
8. Irrorare la preparazione con un filo di olio ex. v. di oliva, completare con prezzemolo tritato e servire.

Consigli & curiosità

- a) Piatto tipico della costa livornese.