

Alici a scapici (Maratea)



Ingredienti per 4 persone

400 g alici eviscerate e spinate



farina

aglio

3 foglie di alloro

cipolla



origano

aceto di vino bianco

olio di frantoio

sale



pepe nero in grani



PREPARAZIONE

Per la ricetta delle alici "a scapece", **lavate le alici**, asciugatele bene e infarinatete. Scaldate nella padella dei fritti abbondante olio e **friggetevi i pesci**, girandoli una volta per farli dorare (ci vorranno 2-3 minuti in tutto). Toglieteli con il mestolo forato, fateli asciugare su carta assorbente da cucina, salateli, poi **accomodateli in una grande zuppiera** di terracotta porcellanata, anche **sovrapponendoli**.

Mettete in una casseruolina il resto degli ingredienti (g 400 di aceto, mezzo bicchiere di acqua, una piccola cipolla a fettine, uno spicchio di aglio schiacciato, 3 foglie di alloro, un rametto di origano e mezzo cucchiaino di grani di pepe). **Fate bollire questa marinata** per 15 minuti a fuoco moderato, poi **versatela bollente sulle alici**, badando che se ne ricoprano. Appena si sarà raffreddata, **coprite la zuppiera e tenete in frigo** per una giornata prima di servire lo "scapece".