

### ***Alici marinate***

*Prendere mezzo chilo di alici fresche togliere la lisca alle alici cercando di mantenerle intere, quindi disporle a strati in una piccola terrina e cospargerle di sale e con aceto di vino bianco.*

*Lasciarle riposare per circa un'ora poi scolarle e coprirle con del succo di limone sempre lasciandole nella stessa terrina senza rimuovere gli strati. Lasciar passare un'altra ora e sgocciolarle nuovamente, a questo punto prendere un alice per volta e disporle in un' altra terrina dove per ogni strato si condirà con olio, peperoncino, aglio, origano e prezzemolo tritato finemente, un pizzico di pepe, lasciar riposare o meglio insaporire per qualche ora e servirle...*

***Note:** tale antipasto può essere conservato in frigorifero opportunamente coperto per diversi giorni*

