

Alici marinate

Ho capito che non esistono cose che non mi piacciono in assoluto. Esistono solo cose che non avevo mai mangiato fin'ora cucinate nel modo giusto. Giusto per me e per i miei gusti ovviamente.

Sempre nella fase "voglio imparare a mangiare più pesce azzurro" ho comprato le alici, o acciughe, le ho comprate intere, pulite, tolto la lisca, si fa in un attimo, io chissà che mi credevo, sciacquate, asciugate.

Poi le ho messe a marinare con aceto di mele (il trucco è questo io odio l'aceto di vino per questo di solito non mi piacciono), semi di finocchio, semi di coriandolo, alloro.

Un paio d'ore, secondo me bastava anche meno, comunque quando diventano bianche sono "cotte".

Poi le ho tolte dalla marinata e messe in olio evo con aglio, peperoncino, prezzemolo. Si conservano nell'olio alcuni giorni in frigo. Si possono variare gli aromi come si preferisce, vorrei provare con lo zenzero.

