

ALICI IN SCAPECE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di acciughe freschissime
- alcuni cucchiaini di farina
- 4 foglie di alloro
- 1 cipolla piccola
- 1 spicchio di aglio
- 25 cl di olio d'oliva
- 1 bicchiere di aceto di vino
- 1/2 bicchiere di acqua
- 1 presa di origano
- 3 granelli di pepe
- poco sale

Aprite con un coltello le acciughe nel senso della lunghezza (facendo però attenzione a lasciarle attaccate da un lato), liberandole della spina dorsale e della testa, ma lasciando la coda.

Risciacquatele più volte con delicatezza, sgocciolatele con cura, asciugatele leggermente e passatele rapidamente nella farina; fatele quindi friggere in una padella di ferro, nell'olio bollente.

Quando saranno pronte, estraetele dall'olio e passatele in fogli di carta assorbente, o su tovagliolini di carta, per eliminare ogni eccesso di unto.

Dopo averle cosparse con un po' di sale, sistematele a strati in un recipiente di terracotta o vetro provvisto di coperchio.

Ponete ora in una piccola casseruola 1/2 bicchiere d'acqua, un bicchiere abbondante di aceto, uno spicchio d'aglio schiacciato, la cipolla tagliata a fettine sottili, le foglie di alloro, una presa abbondante di origano e 3 granelli di pepe, e lasciate sobbollire lentamente il tutto per 1/4 d'ora.

Versate quindi la miscela aromatica sulle acciughe, avendo cura che ne risultino completamente sommerse.

Lasciate infine raffreddare a temperatura ambiente, poi coprite il recipiente e fatelo riposare al fresco, per servire il giorno seguente.