

ALICI SALATE

Ingredienti per 4 persone:

- acciughe
- sale abbastanza grosso

Pulite le alici eliminandone la testa e disponetele a strati (tre strati di acciughe e uno di sale) in un vaso cilindrico di terracotta.

Coprite con un ultimo strato abbondante di sale e ponete sotto un peso consistente.

Lasciatele così almeno per tre mesi, controllando di tanto in tanto che siano coperte dalla salamoia e aggiungendone se necessario, facendo sciogliere del sale in acqua (nove parti d'acqua e una parte di sale) e lasciando raffreddare prima di versarla sulle acciughe.