



Piadina con alici marine a caldo

Alici marine a caldo



Un piatto di pesce semplice, accompagnato da una gustosa piadina romagnola

- 500 g alici
- 2 bicchieri aceto (di vino bianco)
- 1,5 l acqua
- q.b. sale
- q.b. pepe
- q.b. peperoncino (tritato)
- q.b. prezzemolo (tritato)
- q.b. olio d'oliva (extravergine)

1. Fai bollire l'acqua con l'aceto, tuffa le alici (precedentemente pulite e sfilettate) e appena riprende il bollore togliete dall'acqua
2. Mettete in una pirofila che le contenga a strati con sale, pepe, peperoncino, prezzemolo e olio



3. Servi su una buona piadina romagnola e porta in tavola

Buon appetito...

Patrizia Ugolini (Ugo Picia)

Estratto da:

<https://www.romagnazone.it/scopri-rimini-romagna/enogastronomia/ricette-tipiche-romagnole/secondi/piadina-con-alici-marinate-a-caldo.html>