

# ALICI AL LIMONE

[HOME PAGE](#)

[CHI SIAMO](#)

[ANTIPASTI](#)

[PRIMI PIATTI](#)

[SECONDI  
PIATTI](#)

- 500 grammi di alici freschissime
- 1 limone naturale
- 1 cipolla di Tropea
- olio extra vergine di oliva
- sale
- pepe

## Preparazione

- Lavate e diliscate le alici, mettetele a scolare epr qualche minuto ed asciugatele bene
- Adagiatele su una pirofila e fra uno strato e l'altro bagnatele con il succo di limone, un po' di olio extravergine, ricopriteli con la cipolla tagliata sottilissima, conditeli infine con un pizzico di sale e pepe
- Lasciateli riposare in frigo almeno 2 ore prima di servirle



[DOLCI](#)

[CHICCHE](#)

[SALSE](#)

[CONTATTI](#)

[FOTO](#)

[Link Amici](#)

[Stampa ricetta](#)

[Alici al Limone](#) / [Alici Alla Marinara](#) / [Involtini di Bresaola](#) / [Bruschette al Salmone](#) / [Cardi Fritti](#) / [Bastoncini di Casera](#) / [Olive Verdi in Agrodolce](#) / [Ricottine al Forno](#) / [Risette al Miele](#) / [Tomini Saporiti](#)