
Acciughe (alici) marinate con succo di limone e aceto al basilico

Autore: Massimiliano Fattorini

Fonte: Città Nuova

Un piatto saporito e profumato, economico e semplice da realizzare. Dal blog "La piccola casa"

Su vari blog che normalmente leggo, ho visto un intrecciarsi di ricette basate su aceti aromatizzati, in particolare aceto alle fregole. Ho quindi pensato a come avrei potuto "genovesizzare", mi si permetta il neologismo, un aceto? La risposta mi è subito venuta in mente, con il basilico, la piantina verde come gli smeraldi con cui prepariamo il mitico pesto. Ho così preparato un po' di aceto al basilico, e con esso ho realizzato un'altra ricetta tipica della nostra terra: **le acciughe** (o alici dir si voglia) **marinate** con aceto e limone, utilizzando il mio aceto al basilico.

Il risultato è stato veramente buono, e il profumo del basilico, che ho aggiunto anche in foglioline, ha aumentato la fragranza di questo piatto fresco. Un consiglio che posso dare, che credo sia anche un obbligo di legge qui per i ristoranti, è quello di congelare le acciughe dopo averle pulite e diliscate, in questo modo si dovrebbe riuscire ad eliminare un po' di eventuali rischi. Io per l'occasione ho usato delle acciughe che avevo comprato alcune settimane or sono, le avevo pulite subito e immediatamente congelate. Le ho quindi scongelate e ho preparato questo piatto. L'aceto che avanza può essere usato per condire insalate o per insaporire altre marinate.

Ingredienti (x 6 persone)

500g di acciughe (alici) diliscate e pulite

Un mazzetto di basilico

Aceto

5 limoni non trattati.

Preparazione dell'aceto al basilico.

Levare dal mazzetto di basilico una ventina di foglie tra le più grandi, lavarle e metterle in infusione in una bottiglietta d'aceto di vino bianco per almeno una notte.

Preparazione delle acciughe marinate con limoni e aceto al basilico.

Il giorno dopo la preparazione dell'aceto al basilico, spremere i quattro limoni, lavare le rimanenti foglie del mazzetto del basilico. In contenitore con fondo piatto, grande abbastanza per contenere tutte le acciughe, versare un po' di limone e un po' di aceto aromatizzato, sistemare quindi alcune foglie di basilico e ricoprire con uno strato di acciughe (alici) aperte a libretto. Versare ancora un po' di succo di limone e un po' di aceto, sistemare alcune foglie di basilico, continuare quindi alternando uno strato di acciughe ad uno strato di basilico, aceto e limone. Alla fine versare il succo di limone rimasto e aceto quanto basta per coprire le acciughe, tappare il contenitore e sistemare in frigo per almeno una mezza giornata, l'ideale è lasciare a marinare almeno una giornata intera.

Terminata la marinatura, sistemare nei piatti le acciughe insieme a qualche foglia di basilico. Nel caso ne avanzassero, si possono conservare per alcuni giorni in frigo se coperte con l'aceto.

Buon appetito e... w il basilico!!!