

## «Scapece»

### BASILICATA

In collaborazione con

**LA CUCINA  
ITALIANA**



### Ingredienti:

1 kg di alici fresche (acciuغه)  
 poca farina bianca  
 2 spicchi d'aglio  
 foglie di menta fresca  
 2 peperoncini piccanti  
 olio extravergine d'oliva  
 aceto



### Come Fare:

Pulire, lavare, diliscare e decapitare le alici, infarinarle e friggerle in abbondante olio bollente, quindi scolarle e metterle su un foglio di carta di tipo assorbente. Salare.

Cuocere 2 dl di aceto circa, gli spicchi d'aglio, alcune foglie di menta e i peperoncini.

Sistemare le alici fritte in una terrina, poi ricoprirle con l'intingolo bollente, chiudere con il coperchio e sistemare al fresco.

Servire ad almeno un giorno di distanza