*ALICI IN SCAPECE*

*Ricetta di antiche tradizioni Saracene, probabilmente già in uso nell’antica Grecia e dai Fenici il termine Scapece, di origine araba, in uso nell'Italia Meridionale e in Liguria (scabeccio) indica una forma di conservazione, simile al carpione, applicata ai pesci e verdure, prima fritti e poi marinati in aceto.*

*Ingredienti per 4 persone:*

*600 gr di alici molto piccole freschissime
poca farina
mezzo bicchiere di aceto bianco
un quarto di bicchiere di aceto di vinorosso
4 spicchi di aglio
4 rametti di origano secco
2 rametti di origano fresco
un cetriolo
una carota
olio, sale, pepe.*

*Preparazione:*

*Diliscate le alici eliminando anche la testa e la coda e mantenendo uniti i 2 filetti; lavatele e asciugatele.
Scaldate abbondate olio in una larga padella.
Salate e pepate le alici passatele nella farina, scuotetele
per eliminare quella in eccesso e friggetele rapidamente nell'olio.
Scolatele con una schiumarola e mettetele a perdere l'unto in eccesso su carta assorbente da cucina, poi disponetele in una terrina o in un piatto fondo.
Versta in una casseruola di acciaio o di smalto l'aceto rosso e quello bianco, un bicchiere di acqua l'aglio tagliato a fettine, metà dell'origano secco sbriciolato, mezzo cucchiaino da caffè di sale, una macinata di pepe e 4 cucchiai di olio.
Fate sobbollire la marinata per 2 minuti poi versatela calda sulle alici.
Distribuite sopra l'origano secco rimasto e le foglioline di quello fresco.
Coprite e lasciate marinare il pesce per 24 ore in frigo o in luogo fresco.
Al momento di servire mondate e lavate la carota e il cetriolo, raschiate prima e sbucciate il secondo; con l'apposito attrezzo o con un pelapatate tagliate le verdure a nastro, salatele e lasciatele riposare per 30 minuti; conditele con un filo d'olio e abbondante pepe.
Accompagnate le alici in scapece con il contorno di verdure.*

**

*Di Marco Ferrari*