

## Alici al peperoncino



### **Ingredienti per 4 persone:**

600g di alici freschissime  
Un peperoncino piccante  
2 spicchi d'aglio  
Mezzo bicchiere d'olio extravergine d'oliva  
Un gambo di sedano  
Un ciuffo di prezzemolo  
Farina  
Sale e pepe



### ***Preparazione:***

Pulire i pesci, salarli, peparli, infarinarli leggermente e metterli in padella con  $\frac{3}{4}$  dell'olio, rivoltandoli e cuocendoli 5 minuti per lato.

A parte, soffriggere nell'olio rimasto aglio, peperoncino, sedano e metà prezzemolo, quindi aggiungere il pomodoro, salare, pepare e cuocere 10 minuti.

Versare la salsa calda sulle alici, guarnire col prezzemolo rimasto e servire.