

**Ricetta a cura di Franco De Luca**

**Acciughe metodo per deliscarle**

L'acciuga od alice è un pesce azzurro



**Quando il pesce è fresco il colore della pelle è iridescente come nella foto**

Afferrare la testa con la mano destra e toglierla



Fase1

Con il pollice della mano sinistra aprire il ventre

Fase 2



Togliere le viscere



Fase 3

Con la mano destra afferrare la lisca al centro e toglierla



Fase 4

Togliere la pinnetta dorsale

Fase 5



Il pesce pulito (senza testa, viscere e lisca) si presenta come nella foto



Fase 6

Lavare in acqua corrente

Fase 7





Far scolare l'acqua del pesce in un setaccio

Fase 8

