ACCIUGA ALLE CIPOLLE

Ingredienti per 4 persone:

- g. 650 di acciuga fresca o alice,
- g. 35 di uvetta sultanina,
- g. 35 di pinoli,
- alcuni chiodi di garofano,
- 2 cipolle,
- 2 foglie di alloro,
- un pizzico di cannella in polvere,
- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- 1/2 bicchiere di aceto,
- farina,
- olio,
- sale,
- pepe.

Pulite, svuotate e lavate le acciughe.

Infarinatele uniformemente e frigatele nell'olio, sgocciolatele ed eliminate l'unto eccedente adagiandole su un fogliodi carta assorbente.

Nel frattempo, in un tegame con olio, fate dorare le cipolle, affettate finemente baonatele con il vino e l'aceto, poi fate alzare il bollore e lasciate cuocere per 6-7 minuti.

Disponete le acciughe su un piatto fondo, ricopritele con questo sugo e profumatele cospargendole di alloro, chiodi di garolano, uvetta, cannella, pinoli, sale e pepe macinato fresco.

Lasciate marinare per due giorni in luogo fresco prima di servire.