ACCIUGHE AL VERDE 1

Ingredienti:

- acciughe sotto sale,
- aceto,
- aglio,
- prezzemolo,
- olio,
- basilico.

Sciacquare le acciughe, togliere le lische, ed eventualmente -ma dipende dai gusti- passarle pochi minuti in acqua e aceto.
Pestare nel mortaio aglio e prezzemolo, poi diluire con un po' d'olio e quindi stemperare il tutto in una scodella.
Non bisogna ottenere una crema spessa, ma un bagnetto piuttosto fluido.
Facoltativa una presa di basilico per profumaree anche l'aggiunta di peperoncino.
Annegare a strati alterni i filetti delle acciughe in questa crema.
Far stagionare in frigo, in un'area non troppo fredda, almeno una settimana.
Si gustano come antipasto, o ottimo riempitivo per una bella pagnotta.