SALSA ALL'ACCIUGA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 3 cucchiaini di olio d'oliva extravergine,
- 1/2 bicchiere di latte scremato,
- 8 filetti di acciughe sott'olio,
- 2 spicchi di aglio.

Sbucciare gli spicchi d'aglio, eliminare il germoglio interno verde, tagliarli a lamelle sottili.

Versare in un pentolino il latte, unirvi quindi l'aglio.

Cuocere finché la quantità di latte si è dimezzata.

Abbassare il fuoco, aggiungere i filetti di acciuga sgocciolanti e tagliati a pezzetti.

Scioglierli nel latte, sminuzzandoli con una forchetta.

Togliere il pentolino dal fuoco, unirvi a filo l'olio montando ed emulsionando la salsina con la forchetta.

Servire fredda o tiepida.