ACCIUGHE IN ACETO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pezzo di cipolla
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- 250 g di acciughe
- sale
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 spicchio di aglio

Per servire:

- pepe
- olio d'oliva
- prezzemolo tritato
- aglio tritato

Metterle in un tegame con un pezzo di cipolla intero, un cucchiaio di aceto ogni 250 g, sale, un mazzetto di prezzemolo, uno spicchio d'aglio.
Cuocere a fuoco basso, coperte d'acqua per circa 10 minuti.
Aprirle e diliscarle.
Servirle aperte a libro condite con olio, pepe, prezzemolo e aglio tritati.