BARCLETTE DI ACCIUGHE

Ingredienti per 4 persone:

- salsa di pomodoro
- capperi
- acciughe
- aglio
- cipolla
- olive nere snocciolate
- olio d'oliva

Tritate finemente uno spicchio d'aglio e una cipolla e fateli appassire in un tegamino con un po' d'olio.

Aggiungete due cucchiaini di salsa di pomodoro, cuocete per qualche minuto, spegnete.

Unite due cucchiaini di capperi e sei acciughe tritati.

Riempite le barchette con questo ripieno e decoratele con le olive nere tagliate in quattro.