

ACCIUGHE AL VERDE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di acciughe
- aceto di vino
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo (solo le foglioline)
- 1 peperoncino
- mollica di pane
- olio d'oliva

Prendete 200 g di acciughe, pulitele bene dal sale, togliete la lisca, lavatele in acqua e aceto e asciugatele.

Preparate un trito di 1 spicchio d'aglio, prezzemolo (solo le foglioline), 1 peperoncino e un po' di mollica di pane inzuppata nell'aceto; aggiungete l'olio e mescolate fino a ottenere una salsa morbida che verserete sulle acciughe ricoprendole.

Servirle dopo almeno 24 ore.