# ALICIOCCOLE DI TREBISACCE

Ingredienti per 4 persone:

- acciughe piccole
- sale
- peperoncino piccante pestato
- olio d'oliva

Lavate le minuscole acciughe, intere naturalmente, in acqua di mare e lasciatele sgocciolare e asciugare bene sopra un graticcio.
In un vaso di creta fate un leggero strato di sale piuttosto fino (poiché dovrà sciogliersi completamente) e cospargete abbondantemente di peperoncino rosso piccante pestato nel mortaio.
Se lo preferite, potete usare peperoncino piccante più peperoncino dolce (metà e metà).
Fate uno spesso strato di acciughe, poi di sale e peperoncino e così via, fino a porre il disco di legno e, per peso, il sasso circolare.
Dopo un paio di mesi di stagionatura, versate sulla superficie un dito d'olio d'oliva per evitare che abbiano contatto con l'aria e tenete in luogo freddo.