

ALICI MARINATE 2

Ingredienti per 2 persone:

- 10 acciughe spinate (120 g)
- 20 g di capperi sotto sale
- 1 cipollotto
- 1 cuore di sedano
- 1/2 limone (succo)
- cerfoglio
- prezzemolo
- 1 pizzico di peperoncino
- insalata
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- 1 pizzico di sale

Disponete le acciughe in un piatto profondo e fatele marinare per 2 ore con un cipollotto affettato molto sottile, un cuore di sedano tritato (tenendo da parte qualche fogliolina), il succo di mezzo limone, un pizzichino di sale, uno di peperoncino e 2 cucchiainate di olio.

Lavate i capperi e mescolateli con le foglioline di sedano spezzettate, il cerfoglio, il prezzemolo, un pizzico di peperoncino, il succo di mezzo limone e due cucchiainate di olio d'oliva extra-vergine.

Servite le acciughe accompagnate da un'insalata mista e condite con la salsa ai capperi.