



Acciugata estiva

[Del 01/03/2004 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Pesce &...](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 4 fette di pane integrale casereccio, 1 spicchio di aglio, olio d'oliva, 400 g di fichi maturi, 6 filetti d'acciughe sott'olio, 1 cipollotto fresco

Tostate il pane e sfregatelo con l'aglio, poi irroratelo con un filo d'olio. Pelate i fichi e tritateli nel mixer con le acciughe. Spalmate il composto sul pane, poi cospargete con il cipollotto tritato o affettato molto sottilmente.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]