



Acciughe aceto e olio

[Del 24/06/2001 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Pesce &...](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 250 g di acciughe salate, aceto di mele, olio d'oliva extra-vergine

Diliscare le acciughe lavandole bene sotto l'acqua perché perdano tutto il sale che le avvolge. Disporle ordinatamente in una ciotola e coprirle con l'aceto facendole marinare per 2 ore. Scolare completamente l'aceto e coprire le acciughe con l'olio. Far riposare per circa un'ora e servire con pane casereccio e riccioli di burro.

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