



Acciughe ai semi di finocchio

[Del 13/06/2001 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Pesce &...](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 12 acciughe freschissime abbastanza grandi, aglio, semi di finocchio, olio d'oliva extra-vergine delicato, sale marino integrale

Lavare e diliscare le acciughe; metterle a scolare. Intanto in abbondante olio far imbiondire dolcemente l'aglio; unirvi le acciughe e far rosolare unendo semi di finocchio pestati (perché sprigionino più aroma). Salare e cuocere a fuoco dolce rivoltando una volta le acciughe. Servire con polenta o pane abbrustolito.

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