

Acciughe Aceto E Olio

Diliscare le acciughe lavandole bene sotto l'acqua perchè perdano tutto il sale che le avvolge. Disponle 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.

Ingredienti

250 G Acciughe Salate
Aceto Di Mele
Olio D'oliva Extra-vergine

Note

Preparazione: 190 minuti.