

Acciughe Al Finocchio

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 (perchè sprigionino più aroma). Salare e cuocere a fuoco dolce rivoltando una volta le acciughe. Servire con polenta o pane abbrustolito.

Ingredienti

12 Acciughe Freschissime Abbastanza Grandi
Aglio
Semi Di Finocchio
Olio D'oliva Extra-vergine Delicato
Sale Marino Integrale

Note

Preparazione: 12 minuti.