

# Acciughe Al Verde con peperoncino

Prendete 200 g di acciughe, pulitele bene dal sale, togliete la lisca, lavatele in acqua e aceto e asciugatele. Preparate un trito di 1 spicchio d'aglio, prezzemolo (solo le foglioline), 1 peperoncino e un po' di mollica di pane inzuppata nell'aceto; aggiungete l'olio e mescolate fino a ottenere una salsa morbida che verserete sulle acciughe ricoprendole. Servirle dopo almeno 24 ore.

## Ingredienti

200 G Acciughe  
Aceto Di Vino  
1 Spicchio Aglio  
Prezzemolo (solo Le Foglioline)  
1 Peperoncino  
Mollica Di Pane  
Olio D'oliva

## Note

Luogo: Piemonte. Luogo: Verbano-Cusio-Ossola. Luogo: Biella. Luogo: Asti. Luogo: Vercelli. Preparazione: 30 minuti.