

Acciughe Al Verde

Prendi una quantità adeguata di acciughe sotto sale. Sciacquale bene, toglile le lische, ed eventualmente passale pochi minuti in acqua e aceto. Pesta nel mortaio: aglio, prezzemolo, ottimo olio di frantoio. Prima pesta aglio e prezzemolo, poi diluisci un po' con poco olio, poi finisci di stemperare il tutto in una scodella. Non devi ottenere una crema spessa, ma un bagnetto piuttosto fluido; la quantità dell'aglio dipende dalla tua tolleranza e quella del tuo prossimo :)

Facoltativa un pò di basilico per profumare; alcuni aggiungono anche un po' di peperoncino, ma altera il gusto. Annega a strati alterni i filetti delle care bestiole in questa crema, che avrai preparato in quantità sufficiente a ricoprirle completamente. Fai stagionare in frigo, in un'area non troppo fredda, almeno una settimana. Si gustano come antipasto, o ottimo riempitivo per una bella pagnotta. In frigo si conservano per molto tempo, eventualmente rabboccando un po' l'olio fino a coprirle.

Ingredienti

Acciughe Sotto Sale
Aceto Di Vino
Aglio
Prezzemolo
Olio D'oliva
Basilico
Peperoncino

Note

Preparazione: 35 minuti.