

Acciughe Al Vino Bianco

In una padella fate bollire con 2 bicchieri di acqua e 2 bicchieri di vino la carota, il sedano, la cipolla e un pizzico di sale. Al primo bollore immergete per mezzo minuto le acciughe senza lisca, toglietele e fatele scolare bene. A parte preparate una salsa con olio d'oliva extra-vergine, sale, origano e aglio tagliato a fette. Servite le acciughe possibilmente tiepide.

Ingredienti

800 G Acciughe
2 Bicchieri Vino Bianco
1 Carota
1 Cipolla
1 Gambo Sedano
Olio D'oliva Extra-vergine
Origano
Aglio
1 Pizzico Sale

Note

Preparazione: 35 minuti.