

Acciughe Alla Povera

Fatevi pulire dal vostro pescivendolo le acciughe (alcuni tolgono solo la testa e le interiora, altri addirittura la spina e le sfilettano perfettamente). Sciogliete un po' di sale nell'aceto, e versatelo in una terrina dove avrete precedentemente sistemato i filetti d'acciughe. Lasciare al fresco per 3 o 4 ore, in modo che l'aceto cuocia il pesce. Togliere le acciughe dall'aceto, e sistemare a strati in un'altra terrina, ricoprendo con l'olio e guarnendo con anelli di cipolla. Mantenere al fresco per qualche ora, e quindi consumare insieme a pane e vino bianco fresco.

Ingredienti

500 G Acciughe
30 Cl Aceto Di Vino Non Troppo Acido
Sale
Olio D'oliva Extra-vergine
1 Cipolla Rossa

Note

Preparazione: 35 minuti.