

Acciughe Fritte, Marinate In Aceto E Porri

Staccate alle acciughe la testa poi spinatele aprendole a libro; lavatele rapidamente, asciugatele bene quindi passatele nella farina, nel pangrattato e friggetele in un velo d'olio. Mondate, riducete i porri a tocchetti e raccoglieteli in una casseruola insieme con mezzo litro d'acqua, un filo d'olio, un ciuffetto di finocchietto; portate il tutto su fuoco moderato e dopo 15 minuti di bollore aggiungete mezzo bicchiere di aceto, sale, pepe e, alla ripresa dell'ebollizione, spegnete e versate la marinata calda sulle acciughe fritte raccolte in un piatto piuttosto profondo; lasciatele marinare almeno 6 ore prima di servirle. Vino consigliato: Vino bianco giovane, secco, armonico, fragrante (Alto Adige Sylvaner, Colli Amerini Malvasia secco, Costa d'Amalfi bianco).

Ingredienti

18 Acciughe Grandi
2 Porri
1 Ciuffetto Finocchietto Selvatico
Farina
Pangrattato
1/2 Bicchiere Aceto Di Vino
1 Filo Olio D'oliva Extra-vergine
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 40 minuti. Calorie: 157.