

# Acciughe In Aceto

Metterle in un tegame con un pezzo di cipolla intero, un cucchiaio di aceto ogni 250 g, sale, un mazzetto di prezzemolo, uno spicchio d'aglio. Cuocere a fuoco basso, coperte d'acqua per circa 10 minuti. Aprirle e diliscarle. Servirle aperte a libro condite con olio, pepe, prezzemolo e aglio tritati.

## Ingredienti

1 Pezzo Cipolla  
1 Cucchiaio Aceto Di Vino  
250 G Acciughe  
Sale  
1 Mazzetto Prezzemolo  
1 Spicchio Aglio  
Per Servire:  
Pepe  
Olio D'oliva  
Prezzemolo Tritato  
Aglio Tritato

## Note

Preparazione: 50 minuti.