

Acciughe In Saor

Pulite con cura le acciughe. Liberatele della testa e della lisca centrale, lavatele e asciugatele delicatamente; passatele nella farina e fatele friggere in una padella di ferro nell'olio bollente. Quando saranno dorate da ambo le parti, toglietele con la paletta e deponetele sulla carta assorbente, perch? perdano l'eccesso di unto. In un altro tegame versate intanto 4 cucchiaini di olio e fatevi soffriggere, dolcemente, le cipolle affettate sottili sino a quando saranno ben imbiandite (ma non comincino a scurirsi), bagnatele con 2 bicchieri scarsi di aceto di vino bianco e lasciatele sobbollire per 3 minuti. Adagiate allora, a strati, dentro una terrina di ceramica o di vetro le acciughe fritte; distribuite sopra ogni strato un po' di cipolle, di pinoli e di uvetta sultanina (fatta in precedenza rinvenire in acqua tiepida e poi ben strizzata) e spruzzate con un po' di aceto caldo. Versate infine sui pesci il rimanente aceto, in modo che possano risultare ben coperti dal sugo aromatico.

Ingredienti

600 G Acciughe Fresche
25 Cl Olio Per Friggere
2 Cipolle Grandi Affettate Sottili
Alcuni Cucchiaini Farina
4 Cucchiaini Olio D'oliva
2 Bicchieri Aceto Di Vino Bianco
50 G Pinoli
40 G Uvetta Sultanina

Note

Preparazione: 20 minuti.